

Pastís d'albergínia

Catalunya

Petri Casado

Ingredients

1 o 2 albergínies
7 o 8 tomàquets
300 g de formatge suau
300 g de pernil salat
Llet
Farina
Oli

Preparació

Peleu l'albergínia i talleu-la a rodanxes. Poseu-la en un bol amb llet. Transcorreguts 15 minuts, traieu-la'n i deixeu-la escórrer. Després poseu-la damunt de paper de cuina per assecat-la bé i passeu-la per farina. Una vegada fet aquest procés, poseu a escalfar una paella amb oli i fregiu l'albergínia. Un cop cuita, poseu-la en un plat amb paper de cuina i deixeu que es refredi.

Ara agafeu un plat i un ratllador i ratlleu els tomàquets i fregiu-los en una paella amb una mica d'oli. El tomàquet us ha de quedar com si fos una melmelada. Deixeu-lo refredar.

Tot seguit agafeu una safata que pugui anar al forn i poseu-hi una capa de tomàquet, una d'albergínia, una de tomàquet, una de pernil salat i una de formatge, si pot ser suau. Repetiu l'operació un altre cop.

El pastís ha d'acabar amb formatge al damunt i tomàquet. Poseu el forn a escalfar al màxim i quan estigui calent abaixeu-lo a 180° i feu que només funcioni per baix. Fiqueu-hi la safata durant 15 minuts. Després coeu-ho per dalt 10 minuts més i ja està llest per servir i assaborir.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

Nota: la quantitat dels ingredients varia segons el nombre de capes que vulgueu fer per a aconseguir un pastís més gruixut.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat

Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>