

# Nius d'escalivada

## Catalunya

Olga Perella González

### Ingredients (per a quatre persones)

1 paquet de *vol-au-vent* en forma de nius petits (pastissets de pasta fullada)  
2 pebrots vermells  
2 albergínies  
2 cebes  
1 llauna d'anxoves  
Pasta d'olivada (o olives negres sense pinyol)  
Oli d'oliva  
Sal



### Preparació

Comenceu per escalivar al forn les verdures a uns 180° uns 30-35 minuts. Un cop fetes, peleu-les, traieu-ne les llavors i trinxeu-les.

Quan siguin fredes, tritureu-les amb la batedora per separat afegint-hi una mica d'oli i sal.

Mentrestant, prepareu en una safata els nius de pasta de full (*vol-au-vent*) i aneu farcint-los (amb una mànega o, si no en teniu, amb una cullereta) amb una mica de cada verdura, fent capes o posant les verdures l'una al costat de l'altra, segons com les vulgueu guarnir.

Finalment, poseu sobre cada *vol-au-vent* mitja anxova i una mica de pasta d'olivada o una oliva sense pinyol.

