

Pastís de carxofes i porro:

Ingredients:

- . un porro i 8 carxofes
- . massa de pasta brisa
- . 4 ous
- . ½ l de llet
- . formatge emmental ratllat
- . sal, pebre i nou moscada

Per la pasta brisa: 1/2Kg de farina, 250g de mantega o d'oli, un vaset d'aigua i un pols de sal. Barrejar-ho tot i deixar-ho reposar mitja hora. Estirar la massa, posar-la al motlle i punxar-la.

Preparació:

. Començarem per posar apunt la [pasta brisa](#): untarem un motlle rodó amb una mica d'oli i farina, hi posarem la pasta brisa, la punxem i la posem a coure al forn a 170º durant quinze minuts. La reservarem mentre preparem el farcit.

. Netejarem les carxofes i el porro. Tallarem les verdures a talls petits i les saltejarem amb una mica d'oli fins que estiguin cuites. Les escorrerem per eliminar l'excés d'oli i les reservem.

. Per acabar el farcit, posarem a bullir la llet. Batrem els ous i hi afegirem les verdures i, finalment, la llet.

Rectificarem de sal, pebre i nou moscada i ho abocarem en el motlle de pasta brisa que hem preparat. Ho cobrim amb el formatge i ho posem al forn a 140º durant vint minuts.

. El deixem refredar una mica per poder-lo tallar i ja es pot servir.



OUS POCHÊ AMB ESPINACS A LA CREMA

Ingredients:

- . 1 manat d'espínacs
- . 1 cullerada de farina
- . ½ l de llet
- . 8 ous
- . formatge parmesà ratllat
- . un trosset de porro
- . vinagre, sal, nou moscada, mantega i oli

Preparació:

. Escaldar els espínacs amb aigua i sal, escórrer-los – prémer bé amb les mans per treure tota l'aigua, tallar-los petits, saltejar-los i posar-hi quatre cullerades de beixamel.

. Per la beixamel. Tallar el porro petit i sofregir-lo amb la mantega i l'oli, sense que agafi color. Afegir-hi la farina, remenar-ho bé i abocar-hi la llet calenta. Posar-hi la nou moscada, rectificar de sal. Es deixa bullir uns cinc minuts.

. Per fer els ous. Posar al foc un cassó amb quatre dits d'aigua i quatre cullerades de vinagre. Quan bulli, coure els ous –que s'hauran trencat prèviament en un bol- d'un en un, deixant-los bullir a foc lent per espai de tres minuts. Treure'ls amb una escumadora i posar-los amb aigua i gel per parar la cocció. Quan estiguin freds, anar-los posant sobre un drap, o paper absorbent, perquè escorrin tota l'aigua.

. A continuació, posar una mica d'espínacs en cada plat i posar els ous a sobre. Cobrir-ho amb la beixamel, espolsar formatge per sobre i gratinar-ho.



