

ROTLET DE PURÉ DE PATATA AMB ENCIAM I TONYINA

Ingredients:

- . 8 patates
- . mantega
- . tonyina
- . ou dur
- . llet
- . enciam
- . maionesa

Per fer la maionesa, en un pot per batre, posar-hi un gra d'all, una tasetta de llet freda i tres tasses d'oli de girasol, un pols de sal; batre-ho amb el turmix fins que quedi muntada.

Preparació:

- . Fer un puré de patata condimentat amb mantega i una mica de llet; posar-lo sobre paper de forn untat amb oli i escampar-lo fins que quedi un gruix d'un centímetre.
- . En un bol, barrejar enciam tallat juliana, tonyina, ou dur i maionesa, i escampar-lo per sobre del puré.
- . Després ho enrotllem com si fos un braç de gitano i ho guardem a la nevera fins que es refredi.
 - . Preparar una maionesa clareta amb un granet d'all.
 - . Tallar a rodanxes, cobrir-lo amb la maionesa, decorar-ho i servir.



SARDINES AL FORN AMB ALL I JULIVERT

Ingredients:

- . sardines de la costa
- . all tendre, julivert, sal, pebre i oli

Preparació:

- . Encendre el forn a 220°, dalt i baix. En una safata per anar al forn, posar-hi una mica d'oli, a sobre les sardines salpebrades, l'all i el julivert ben picats, i una mica d'oli.
- . Quan el forn arribi a la temperatura indicada, posar la safata a dintre, deixant-ho coure cinc o sis minuts.



CROQUETES DE SANTA TERESA

Ingredients:

- . 8 Llesques de pa de barra del dia abans
- . ½ litre de llet. . 3 ous
- . Oli per fregir-ho . sucre
- . 1 cullerada de cafè de canyella en pols

Preparació:

Barrejar la llet i la canyella amb una safata . Sucar pels dos costats les llesques de pa amb la llet .

Batre els ous

Posar una paella amb oli abundant al foc i quan és calent anem posant les llesques de pa passades per l'ou . Fins que quedin fregides i daurades pels dos costats.

A mesura que les traiem del foc hi posem sucre per sobre.



CROQUETES DE SANTA TERESA

Ingredients:

- . 8 Llesques de pa de barra del dia abans
- . ½ litre de llet. . 3 ous
- . Oli per fregir-ho . sucre
- . 1 cullerada de cafè de canyella en pols

Preparació:

Barrejar la llet i la canyella amb una safata . Sucar pels dos costats les llesques de pa amb la llet .

Batre els ous

Posar una paella amb oli abundant al foc i quan és calent anem posant les llesques de pa passades per l'ou . Fins que quedin fregides i daurades pels dos costats.

A mesura que les traiem del foc hi posem sucre per sobre.



