

45.- Pastissets de verdures

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastissets%20de%20verdures.html>

Aquesta recepta me la va passar la Pepi. Ella fa un pastís de verdures més aviat gros, fent servir un full quadrat de pasta fullada de la que venen al súper. Ella posa la meitat de la pasta de full a baix, ho omple de la barreja de verdures i ho tapa amb l'altre meitat. Un cop cuit, el serveix a trossos. Jo volia millorar la presentació i se'm va ocórrer tallar la pasta formant petits cercles i així fer uns pastissos petits. La pasta fullada es pot substituir per la pasta que venen per fer crestes. Com que ja ve tallada en cercles, és molt més pràctic i els pastissos també queden molt bons. La recepta us la presento per fer 12 pastissos però si no en voleu fer tants, podeu congelar una part de la pasta del farcit i fer-los quan vulgueu.

Ingredients per a 12 pastissos

Un porro

Una albergínia

Un carbassó

Una ceba

125 g de mascarpone

Un full quadrat de pasta fullada

Un ou

Oli d'oliva

Sal

Elaboració

Tallar el porro, l'albergínia, el carbassó i la ceba a trossets petits . Posar-ho en una cassola amb oli i una mica d'aigua i coure-ho a foc lent. Un cop cuit, afegir-hi el mascarpone i coure-ho 5 minuts més remenant-ho molt bé.

En una plata posar un film de paper de cera especial pel forn. Tallar la pasta de full en cercles d'uns 10 cm i posar-los sobre el paper. Omplir-los amb la pasta de les verdures i posar un altre cercle de pasta a sobre. Segellar les vores amb l'ajut d'una forquilla. Batre l'ou i pintar la superfície dels cercles. Engegar el forn per dalt i baix a uns 120°C i quan estigi calent posar la plata al mig i deixar que els pastissos es gratinin. Cal fer atenció ja que es gratinen molt de pressa.

Per servir-les les podeu acompanyar amb tomàquet amanit o bé amb tomàquet i una mica d'escarola. Combinen molt bé.