

BRÒQUIL AMB BEIXAMEL

Ingredients:

- . 1 bròquil
- . 3 tomàquets madurs pelats i picats
- . 50g d'oli
- . 1l de llet
- . 50g de mantega
- . 30g de nous picades
- . una ceba petita
- . 2 cullerades de farina
- . formatge ratllat
- . sal, pebre, nou moscada



Preparació:

- . Bullir el bròquil, escórrer i reservar.
- . Posar la mantega i l'oli en un cassó per fer el sofregit de ceba i tomàquet per la beixamel, procurant que la ceba no s'enrosseixi gaire. Abocar-hi la farina, remenant bé perquè es cogui, afegir la llet calenta i continuar remenant. Deixar bullir cinc o sis minuts, posar-hi la sal, el pebre i la nou moscada.
- . Posar una mica de beixamel al sòl de la safata, col·locar el bròquil i, per damunt, la resta de beixamel. Després hi posem les nous picades, el formatge i ho gratinem

. PASTA CHOU PER FER BUNYOLS DE VENT

Ingredients:

- . 400ml de llet o aigua
- . 100g de mantega o oli
- . ratlladura de llimona
- . mig sobret de llevat (Royal) optatiu
- . 200g de farina
- . 4 ous
- . una punta de sal



Preparació

- . Posar a bullir la llet amb la mantega, la sal i la ratlladura de llimona. Quan bulli, sense retirar del foc, abocar-hi la farina i, amb una espàtula de fusta remenar bé, fins que la barreja es desenganxa del cassó.
- . Ho retirem del foc i ho deixem refredar quatre o cinc minuts. Anem afegint els ous, d'un en un, tot remenant; hi posarem el següent quan el primer ja estigui ben integrat a la massa, i així successivament.
- . Si es vol que creixin més, hi posarem el llevat.
- . Es fregeixen amb oli abundant, a temperatura suau. Amb l'ajuda d'una cullera mullada amb oli, perquè llisqui, s'agafen petites quantitats de la massa i es deixen caure a la paella. Quan estan cuits d'una banda, ells mateixos donen la volta; per tant és convenient no posar-n'hi gaires, perquè augmenten el doble del seu volum.
- Una vegada fregits, s'hi pot posar sucre.

CROQUETES DE VERDURES

Ingredients:

- . 1/2 litre de llet
- . 200g de farina
- . 200g d'espínacs
- . 100g de xampinyons
- . 50g d'oli o mantega
- . 1 pastanaga
- . 1 seva
- . 1 ou
- . Pa ratllat
- . sal, pebre i nou moscada



Preparació:

- . Tallar la seva i la pastanaga a daus petits. Saltejar amb la mantega i l'oli. Quan estigui gairebé cuit, afegir els espínacs i els xampinyons tallats petits, donar unes voltes i afegir la farina, remenar bé perquè es vagi coent; abocar-hi la llet calenta remenant fins que quedi espès, rectificar de sal, posar-hi un pols de pebre i una mica de nou moscada.
- . Deixar coure uns moments i reservar. Deixar refredar.
- . Quan està ben fred es fan les croquetes, es passen per ou batut i es cobreixen amb pa torrat. Després es fregeixen amb oli calent.
- . En ser un plat fregit, serà bo acompanyar-ho amb amanida de verdures fresques.

PA SENSE pastat

- 500g de farina normal
- 330g d'aigua tèbia (25 °)
- 10g de sal
- 5 g de llevat fresc (o 1,5 g de llevat sec)



Agafem un bol i dissolem el llevat en l' aigua . Tirem la resta d'ingredients i barregem bé. Se'ns pegarà (moooooolt) a les mans . No importa ' és divertit ! ! Quan tot estigui ben barrejat deixem reposar la massa al bol 5 minuts .

Passat aquest temps , estirem la massa (sense treure-la del bol) i la dobleguem per sobre de si mateixa. Aquest és tot el pastat que porta. Cobrim el bol amb una tapa hermètica (si en tenim) o amb un film transparent i ho fem a la nevera .

L'endemà , el vam treure de la nevera. Hi haurà guanyat volum . Aboquem la massa sobre una superfície enfarinada . Dividim la massa en dues , per fer dues barres els donem una forma bonica sense moure molt i la posem a sobre d'un full de paper de forn .

Escalfem el forn a 250 ° . A la base del forn posem una safata , i una altra a mitja alçada , en aquesta serà on posarem el pa

Quan ja tenim la temperatura del forn a 250 ° passem el pa amb l'ajuda del paper de forn a la safata de dalt, alhora que fem un gotet d'aigua a la safata que hem posat a la base del Forn .Esto produeix un cop d' vapor que farà una crosta cruixent .

Passats 10 minuts baixarem la temperatura a 200 ° i deixarem passar uns 35 minuts mes

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 pasades per l'ou . Fins que quedin fregides i daurades pels dos costats.

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

