



plats i olles

SUC DE TOMAQUET

Tomàquets, Oli, Sal, Pebre.

Es pelen els tomàquets i es trituren, es condimenten amb sal, pebre i oli al gust del consumidor.

Es recomana beure'l "fresquet".

PASTÍS DE PASTANAGA

- 3 gots de pastanaga ratllada
 - 2 gots de farina
 - 1 got de sucre
 - $\frac{1}{2}$ got d'oli
 - 4 ous
 - 2 cullerades de canyella
 - 1 sobre de Royal
 - ametlles picades
 - Es barreja tot i es posa al forn.
-

CREMA DE LLIMONA

- 5 ous
- 150 grs. de sucre
- 300 grs. de nata
- 1 llimona

Batre els rovells d'ou amb el sucre fins que tingui un coloret groc. Afegir la ratlladura i el suc de la llimona, barrejar-ho amb la nata i les clares d'ou a punt de neu. Posar al congelador.

BON PROFIT!!

