



# plats i ollers

## 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!!

