

La recepta

Lasanya d'albergínies i ou

Ingredients per a 4 persones

- 12 plaques de pasta de canelons
- 2 cebes grans
- 4 albergínies
- 4 ous
- 4 cs d'oli d'oliva
- 400 ml de nata líquida
- 4 cp de julivert picat
- sal i pebre

Elaboració

1. Es bull la pasta, es refreda i es reserva en un drap net.
2. Es pica la ceba ben fina. Es talla l'albergínia en daus de 1/2 cm d'ample.
3. Se sofregeix la ceba fins que estigui daurada.
4. S'hi afegeixen els daus d'albergínia i se saltegen fins que estiguin tendres.
5. Una petita part de l'albergínia saltejada es reserva per a la salsa.
6. Es fa un remenat amb la resta de l'albergínia saltejada, els ous i dues cullerades d'aigua. Ha de quedar com un remenat esponjós. Es corregeix de sal i pebre.
7. En un plat fons, es munten 3 pisos amb el remenat i les plaques de caneló.

8. Es bull, durant dos minuts, la nata amb la part reservada del sofregit i el julivert. Es corregeix de sal i pebre.
9. Es napa (cobreix) la lasanya amb aquesta salsa.



Maria Vila i M.
Antònia Farrés

Sudoku

Resultats sudoku anterior

			7	5	4			
3	7	4						
	9	6	3					
	4		2	8	7		3	5
		3		9	7			
	2						8	4
							6	1
	3		1	6			9	2
	6	8			9			

9	2	7	6	1	8	4	5	3
1	8	5	4	2	3	6	7	9
3	6	4	5	7	9	2	8	1
2	5	8	7	9	4	1	3	6
6	1	9	3	5	2	7	4	8
7	4	3	8	6	1	5	9	2
8	9	6	1	4	7	3	2	5
4	3	1	2	8	5	9	6	7
5	7	2	9	3	6	8	1	4

La vinyeta de...
Jaume Pàrera

CLIMA LABORAL



Fundació Privada
Hospital Asil de Granollers

Atenció mutual i
privada

Assistència mèdica, quirúrgica
i obstètrica de primer nivell al
teu hospital

www.fphag.org