

Cuinem!!

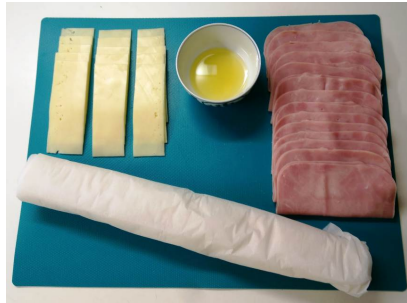
Especial
confinament

ROSES DE SANT JORDI

No us
explicaré la llegenda de
Sant Jordi, perquè tots la sabeu.
Jordi vol dir "pagès" en grec, ja que aquest
sant és originari de la Capadòcia, i sembla que
hi va viure durant el segle III de la nostra era. El
costum de regalar roses es remunta al segle XV, quan
en sortir de la missa de Sant Jordi es regalaven roses a les
noies assistents. Coincideix amb el Dia Mundial del Llibre, que
commemora la mort de Cervantes, Shakespeare o Josep Pla.

Ingredients (6 unitats)

1 planxa de pasta de full
6 talls de formatge
18 talls de pernil dolç
Oli d'oliva



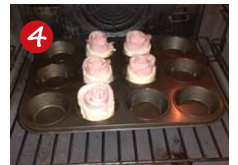
Elaboració

1. Tallem els quadradets de formatge en tres trossos i dobleguem el pernil dolç per la meitat.



Estenem la pasta de full i fem, amb molt de compte, sis porcions horitzontals. Pintem amb oli d'oliva i posem en fila tres trossets de formatge i a sobre, tres de pernil, que muntin una mica els uns sobre els altres.

2. Dobleguem la pasta de full que ens sobra de baix.
3. Cargolem amb molt de compte fins a formar la rosa.
4. Pintem amb oli un motllo per a magdalenes (si no en teniu, podeu fer servir flameres d'alumini).



Enfornem 20 minuts a 180º, posant la safata a la part de baix del forn (si no se'ns cremarà massa el pernil).



BON PROFIT !!!!! i bona lectura !!!!!