

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 03)
PANADES DE PASQUA

INGREDIENTS

Per a la massa:

- 1 quilo de farina
- 1 tassó de saïm
- 1 tassó d'oli
- 1 tassó d'aigua
- Sal

Per al farcit:

- 1 quilo de carn de me
- 1 quilo de pèsols fins
- 4-5 manats de grells
- Sal
- Pebre bo i pebre bord
- Sobrassada

PROCEDIMENT

-Feim la massa barrejant i pastant la farina, l'aigua, l'oli, el saïm i la sal.

-Quan la pasta es refredi, feim bolles amb la massa.

-Foradam les bolles i les modelam fins que agafin forma d'olla o de tassó.

-Omplim els forats de les bolles amb el farcit a base de carn de me, pèsols i grells adobats que haurem preparat amb antelació.

-Afehim un tros de sobrassada a damunt i tapam les panades pessigant-ne les voreres.

-Finalment, un pic preparades les panades, les ficam una bona estona al forn. (Recordau que per a un forn convencional heu de menester devers 45 minuts de cocció a 180 graus).