rebost UEP! Com anam?

Fulles de llimonera

INGREDIENTS:

- fulles de llimonera
- aigua
- farina
- sal
- oli de gira-sol
- sucre en pols
- mel

PROCEDIMENT:

- Primer que res, donarem una bona rabejada a les fulles de llimonera amb aigua (i una gota de lleixiu, si s'escau), per tal de fer-les ben netes. Llavors, les assecarem una a una amb un pedaç.

- Seguit-seguit prepararem una massa: mesclant 4 cullerades de farina amb un pessic de sal i l'aigua que es begui la farina. Perquè quedi així com toca, el resultat ha de ser una pasta clara.

- Tot d'una, encalentirem oli de gira-sol en una paella i procedirem a arrebossar una per una les fulles de llimoner amb la pasta que hem fet abans. Les arrebossarem deixant un dit sense cobrir a la part del pecíol, per després poder treballar-les millor.

- Immediatament, les fregirem per una banda i, quan els hi feim la volta, separarem les fulles de la llimonera de la pasta que les envolta i les retirarem. (Les fulles no es mengen, només fan de motlo)

- En tenir les pastes fregides al punt, les traurem de la paella i les deixarem dins d'un colador perquè degotin l'excés d'oli.

- Finalment, les passarem a un altre plat i les servirem amb un rajolí de mel i amb una nevadeta de sucre en pols per damunt. Bon profit!