



APPETIZERS · VEGETARIAN

Triangles cruixents de massa brisa

🕒 20min 🍴 4 servings 🔥 350 kcal

Ingredients

2 làmines rodones de massa brisa / quebrada / shortcrust pastry

3-4 tomàquets secs

200 g de formatge ratllat fi

2 cullerades d'orenga

4 cullerades de ceba cruixent fregida

POLS AROMÀTICA

Pebre vermell dolç

Sal gruixuda

Orenga

PER SERVING

Protein	15 g
Fat	20 g
Carbs	25 g
Fiber	3 g

Method

- 1 Tritura els tomàquets secs fins obtenir trossets petits.
- 2 Col·loca una massa rodona sobre paper de forn.
- 3 Hi posem el tomàquet sec a trossets molt petits, el formatge ratllat, la ceba cruixent i l'orenga.
- 4 Cobreix amb la segona massa rodona i pressiona suaument amb el corró.
- 5 Talla en triangles, com una pizza.
- 6 Segella els tres costats amb una forquilla.
- 7 Enpolsina la superfície amb la pols aromàtica.
- 8 Posa'ls al forn a 180 °C durant 15-20 minuts, foc dalt i baix fins que quedin daurats i cruixents.

POLS AROMÀTICA

- 9 Tritura el pebre vermell dolç, la sal gruixuda i l'orenga fins fer-ne una pols aromàtica.

TIPS

Es poden consumir acabats de fer, freds o reescalfats al microones. Per recuperar el cruixent, es poden escalfar 2-3 minuts al forn o airfryer.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · Instagram @cardus · TikTok @estevecardus

