Teresa



PLATS PRINCIPALS

Rodó de carn picada farcit de pernil i formatge

45min · 4 racions · 630 kcal

Ingredients

- **500 g** de carn picada de vedella o porc (o mixta)
- **1** ou
- **50 g** de pa remullat amb llet
- **50 g** de formatge ratllat
- **100 g** de pernil dolç
- **100 g** de formatge en llesques
- Julivert
- Sal
- Pebre
- Herbes al gust
- Oli
- Pa ratllat
- Opcional: olives, ou dur, tires de pebrot, etc.

Elaboració

1. Remullar la molla de pa amb la llet uns 10 minuts i escorrer-la bé.
2. Barrejar la carn picada amb l'ou, el formatge ratllat, la sal, les herbes, el pebre i el julivert.
3. Treballar-ho, primer amb una forquilla i després amb les mans, fins que estigui tot ben integrat.
4. Posar la massa sobre un paper de forn lleugerament untat d'oli.
5. Formar un rectangle amb la carn i anivellar.
6. Distribuir les llesques de pernil i de formatge sobre la carn i els altres condiments (si cal).
7. Donar forma de corró al conjunt amb ajuda del paper.
8. Posar una mica d'oli i de pa ratllat a la carn i fer un paquet amb el paper i tancar-lo.
9. S'hi poden afegir daus de patata (amanides amb oli, sal, herbes, etc.) i així s'aprofita el forn.
10. Coure al forn a 180 °C, forn ventilat, uns 30 minuts. Girar a mitja cocció.
11. Treure el paper i posar per sobre una mica de pa ratllat o una bona salsa de tomàquet.

12 Coure 10 minuts més al forn fins que estigui daurat.

RECOMANACIONS

Es pot variar el farcit. Es pot menjar fred o calent. Si es fa amb anterioritat, agafa millor el gust i la textura.

PER RACIÓ	44 g Proteïnes	39 g Greixos	26 g Hidrats	2,1 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa

cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress