

ENTREPÀ ENROTLLAT

4 persones	<u>Ingredients</u>
8	llesques de pa de motllo
	pernil dolç
	formatge fresc (o mató, ricotta)
	ceba
	enciam (o rúcula, etc)
	nous

Elaboració

- Tallar la cebra en una juliana fina i ofegar-la una mica en una paella amb una mica d'oli o mantega.
- Si algun altre ingredient del farciment s'ha de coure, els haurem d'haver cuit abans de farcir.
- Preescalfar el forn a 180°C.
- Amb un ganivet eliminar la crosta de les llesques del pa de motllo.
- Solapar dues llesques aproximadament uns 2 o 3 cm una sobre de l'altra.
- Pressionar amb força sobre el solapament amb el corró perquè es fusioni la junta.
- Col·locar el farciment a prop d'un dels laterals llargs i a uns 2 cm de la vora.
- Enrotllar l'entrepà sobre si mateix.
- Fornejar a 180°C durant 8 minuts.
- Passar el comandament a gratinador.
- Acabar amb uns 3 minuts de gratinador perquè ens quedi daurat.