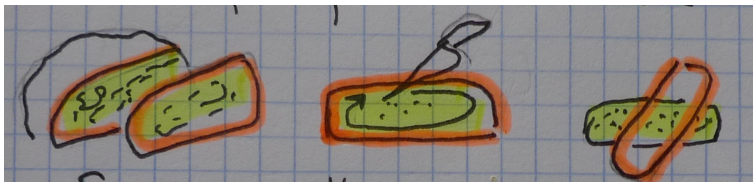


SUPERLLESCA

	<u>Ingredients</u>
	llesques de pa de pagés (de la part ampla del pa)
	1 ou / per llesca
	Un farciment: all tendre, pastanaga, porros, pernil dolç, etc
	Motzarel·la (és important posar-hi formatge ratllat)

Elaboració

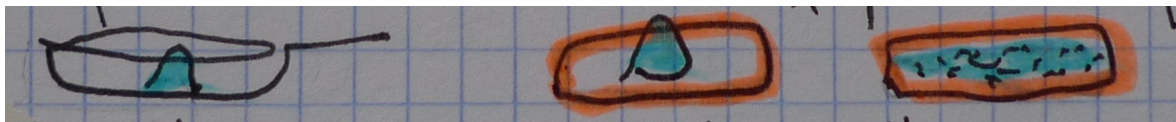
- Tallem unes llesques de la part més ampla del pa.
- Amb precaució separem la crosta de la molla procurant que tant la crosta com la molla surtin d'una sola peça sencera.
- Reservar per separat les crostes i les molles però tenint molt present de deixar cada crosta a sobre de la molla corresponent per després tornar-la a encaixar.



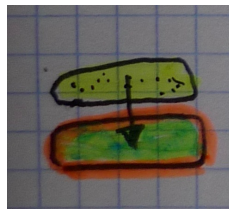
- En una paella courem els ingredients triats pel farciment. Un cop cuits separarem tantes porcions més o menys iguals com llesques i les reservarem
- En un bol batrem tants ous com llesques junt amb la motzarel·la fresca ratllada, que ratllarem nosaltres amb un ratllador). Reservar.

Nota: si no hi posem el formatge ratllat s'escaparà l'ou per sota la llesca.

- Posem una paella al foc amb unes gotes d'oli, col·loquem una crosta a la paella i omplim l'interior amb una de les parts del farciment. Escampar per tot l'interior de la crosta..



- Un cop repartit el farciment hi aboque una part de l'ou batut pel damunt del farciment. Deixar coure lleugerament.
- Tapar amb la molla que correspongui a la crosta. Prémer una mica la molla contra el farciment.



- Passar una espàtula per sota i donar-li la volta per presentar-la al plat.