



EMPANADA DE SAMFAINA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 250 g de farina
- 2 unitats de ou
- 75 g de sagí
- 30 ml de llet
- 25 g de rent de pa
- 500 g de ceba
- 200 g de pimentó roig
- 200 g de salsa de tomaca
- 600 g de carabasseta
- 40 g de oli d'oliva
- sal

LA PREPARACIÓ

- Elaboració de la massa:
- Poseu la farina en un muntó i feu una forat al centre.
- En eixe forat tireu els ous batuts, la llet tèbia i el rent.
- Pasteu-ho durant uns minuts.
- Afegiu-hi el sagí i torneu-ho a pastar, fins que la massa quede elàstica.
- Deixeu-la reposar fins que doble el volum.
- Preparació de la samfaina:
- Llaveu els pimentons, buideu-los i trossegeu-los. Peleu la carabasseta (opcional) i trossegeu-la.
- Poseu en una paella amb oli el pimentó i a continuació la salsa de tomaca.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 57.5 g	Grases 33.9 g
Kcal 616	Proteïnes 16.3 g

- Incorporeu-hi la carabasseta i saleu-ho. Deixeu-ho a foc lent fins que la verdura estiga tendra.
- Dividiu la massa en dos parts i esteneu-les en làmines fines.
- Repartiu el farciment en una de les parts i cobriu-la amb l'altra meitat.
- Feu un forat al centre.
- Tanqueu l'empanada, marcant les vores amb un forqueta.
- Bateu un ou i pinteu l'empanada.
- Coeu-la a forn fort, uns 45 minuts.