

Saquet cruixent de rap, verduretes i *Cratherellus Lutescens* amb tellines de la Mediterrània

Autora: **Mari Agut Monferrer**



Ingredients per a 6 unitats

- . 6 fulles de pasta filo
- . 300 g de *Cratherellus lutescens*
- . 300 g tacs de rap no molt grans
- . 150 g albergínia a daus
- . 1 blanc de porro picat
- . 300 g tellines
- . 100 ml de nata de cuina
- . 2 cullerades soperes de farina
- . 2 cullerades d'oli

Elaboració

Enfarinar els tacs de rap.

Posar a escalfar el forn a 200°.

Posar l'oli a escalfar en una paella i salteu els daus de rap amb l'albergínia a daus, el porro picat i 200 g dels *Cratherellus*.

Afegir la nata i deixar reduir uns minuts.

Desenrotllar la pasta tall, deixar 6 quadrats de més o menys 3x3 cm amb dues capes de massa en cadascun.

Repartir la barreja del rap en 6 munts al centre dels quadrats.

Enrotllar els quadrats en forma de sac doblant la part de dalt i enforar fins que estiga la pasta daurada.

En una altra paella salteu la resta de *Cratherellus*, quan estiguen una mica ofegats afegir les tellines fins que estiguen obertes; lligar la salsa afegint un polsim de la farina d'arrebossar.

Servir els saquets amb les tellines i *Cratherellus* al costat i ruixats amb la salsa.
