

SAQUET CRUIXENT DE RAP, VERDURETES I CRATHERELLUS LUTESCENS AMB TELLINES DE LA MEDITERRÀNIA

Autora: **MARIA AGUT MONFERRER**



INGREDIENTS PER 6 Unitades.

- . 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

PREPARACIÓ

- . 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 200g dels Cratherellus.

- . Afegir la nata i deixar reduir uns minuts.
- . Desenrotllar la pasta tall, deixar 6 quadrats de mes o menys 30x30 amb dues capes de massa en cada 1.
- . 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 estigui 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'arrebassar.
- . Servir els saquets amb les tellines i Cratherellus al costat i ruixats amb la salsa.