

EMPANADES D'ANXOVES

Ingredients:

Massa a empanades

- 300 g de farina
- 1 pessic de llevat químic
- 1 pessic de sal
- 100 ml d'oli d'oliva
- 100 ml d'aigua

Farciment

- 100 g de filets d'anxoves salades
- 4 cebes dolces
- 4 grans d'all
- 50 g de coulis de tomates
- 500 g d'albergínies
- 500 g de pebrots vermells
- 1 culleradeta rasa de puré de bitxos
- frigoleta
- sal i pebre

Dauradura

- 1 rovell d'ou (guardar la clara)
- 1 cullerada d'aigua



Barrejar amb la mà la farina, el llevat, la sal, l'oli d'oliva i l'aigua freda per aconseguir una bola de massa. Embolicar la bola amb paper film i reservar a la nevera durant 2 hores.

Netejar les anxoves salades i poseu els filets en un poc d'oli d'oliva durant una hora.

Fer fondre les cebes amb l'all, les albergínies pelades i tallades a daus, els pebrots tallats a daus i afegir el coulis de tomates, la frigoleta, la sal i el pebre.

Estendre la massa sobre una superfície de treball enfarinada. Tallar 6 discos de 12 cm de diàmetre. Guarnir amb una cullerada gran del farciment. Posar dos filets d'anxoves ben assecats.

Untar la vora amb la clara d'ou i plegar un costat per formar una empanada. Soldar les vores amb les dents d'una forquilla.

Pintar amb el rovell d'ou barrejat amb un poc d'aigua.

Coure al forn preescalfat a 180 °C durant 30 a 35 minuts.