

PASTA FULLADA BOTIFARRA - COMPOTA

Ingredients:

- pasta fullada
- pomes
- sucre
- botifarra blanca i negra
- 1 rovell d'ou

Preparar la compota amb les pomes pelades, un poc de sucre i un poc d'aigua.

Tallar les botifarres a rodanxes bastant fines.

Posar la pasta fullada sobre un paper sulfuritzat.

Pintar amb el rovell d'ou.

Traçar uns quadrats de 5 cm amb la punta d'un ganivet.

Dipositar una culleradeta de compota i una rodanxa de botifarra sobre cada quadrat.

Coure a 180 °C una vintena de minuts.

Separar els quadrats.

