

# PASTA FULLADA AMB CEBA CONFITADA I ANXOVES

## Ingredients:

- 2 kg de cebes dolces
- mantega
- orenga
- frigoleta
- sal i pebre
- concentrat de tomates
- pasta fullada
- rovell d'ou
- anxoves
- olives negres

Tallar les cebes finament.

Coure les cebes a foc lent en mantega, afegir l'orenga i la frigoleta. Salar i pebrar.

Deixar coure fins que les cebes siguin ben toves.

Afegir el concentrat de tomates.

Tallar en la pasta de full uns quadrats de 14,5 cm de costat.

Tallar a l'interior uns quadrats més petits de 10 cm de costat. Per això, plegar els grans quadrats i tallar un triangle sense arribar a l'extremitat. Desplegar i rabatre les puntes lliures dels grans quadrats sobre les puntes dels petits quadrats.

Untar amb ou batut.

Col·locar un cullerada de ceba confitada a l'interior i fer coure a 180 °C una vintena de minuts.

Deixar refredar i posar al mig un filet d'anxova i una oliva negra.

