

EMPANADES

Ingredients: (per a 10 persones)

- 400 g de pasta fullada
- 150 g de carn de socissa
- 100 g de fetges d'aujam
- 1 filet de porc
- 100 g de bloc de fetge gras
- 2 grans d'all
- 1 ceba
- 3 escalunyes
- 50 g d'olives negres a l'estil grega, sense pinyol
- pistatxos torrats
- frigoleta
- llorer
- sal
- pebre
- Armanyac
- 2 ous

Preparar el farciment el dia abans.

Picolar el filet de porc a l'engròs.

Picolar finament els alls, la ceba, les escalunyes i les olives.

Picolar els fetges d'aujam i tallar el fetge gras a daus petits. Barrejar-ho tot i afegir els condiments i després l'Armanyac.

L'endemà, afegir dues clares d'ou i barrejar.

Fer petites empanades, daurar amb els rovells d'ou, tallar-les per sobre per fer una xemeneia i coure durant 40 minuts a 180° C.

Servir amb enciam.

