

SALADES

COQUES SALADES DE PASTANAGA



ELABORACIÓ:
15 min



INGREDIENTS

- » 1 pastanaga grossa
- » 2 ous
- » 1 c.s. oli d'oliva verge
- » 2 c.s. de lli mòlt
- » 1 c.s. de orenga
- » 1 c.p. de sal marina

Aquesta recepta conté
al·lèrgens: ous



ELABORACIÓ

1. Peleu i ratlleu la pastanaga ben fina.
2. En un bol, bateu l'ou i afegiu-hi la pastanaga ratllada, el lli, la sal i l'orenga*. Barregeu bé i reserveu 5 minuts.
3. Escalfeu una paella amb una mica d'oli d'oliva verge i aboqueu-hi una cullerada de la massa per formar una coca.
4. Quan s'hagi cuit, gireu-la per cuinar-la per l'altra banda.
5. Repetiu el mateix procediment fins que s'acabi la massa

* Si teniu un processador d'aliments podeu triturar tots els ingredients directament.

