

ESPINAGADA



INGREDIENTS PRINCIPALS:

FARINA (500 gr)



SAÏM (100 gr)



AIGUA (150 gr)



OLI (50 gr)



ALLS (1 CABEÇA)



ESPINACS (2 MANATS)



BLEDES (2 MANATS)



CEBA TENDRA (2 MANATS)



PORROS (3 UNITATS)



PÈSOLS (250 gr)



JULIVERT (1 MANAT)



TONYINA (2 LLAUNES)



PEBRE BO VERMELL



SAL I OLI



PASSES A SEGUIR:

TALLAM LA VERDURA.



AFEGIM LA TONYINA.



POSAM OLI, SAL I PEBRE BO VERMELL A LA MESCLA.



FEIM LA PASTA.



ESTIRAM LA PASTA.



POSAM LA VERDURA DAMUNT LA PASTA.



TANCAM EL FARCIMENT DE LA
VERDURA.



POSAM L'ESPINAGADA DINS EL FORN
CALENT A 200 GRAUS, DURANT 60
MINUTS.

