



# Cargol de formatge i pernil

## CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: piscolabis salat

Persones: 4

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 2

Ajuda dels adults: No (només forn)

## INGREDIENTS

- 2 rotllos de massa de pasta de full
- 4 llesques de pernil dolç tallades al llarg
- 375 g. mozzarella
- 12 tomàquets xerri tallats per la meitat
- Orenga
- Sal
- Pebre
- Ou batut
- Llavors de rosella



## ELABORACIÓ

1. Agafa els rotllos de massa de pasta de full i talla'ls per la meitat. Una vegada tens els 4 rotlles iguals els pots desplegar.
2. Col·loca els ingredients sobre cada tira en el següent ordre: 2 llesques de pernil, 3 talls de mozzarella i tomàquets xerri. Després l'orenga, la sal i el pebre.
3. Passa el pinzell amb l'ou batut sobre tres llocs de la tira. Doblega la tira sense pintar cap el centre, després doblega l'altre extrem sobre el primer i segella bé.
4. Enrotlla les serps de massa en forma de cargol, col·locant-les de manera continua. Envernissa tot el cargol amb ou i el decora'l amb llavors de rosella.
5. Forneja a 180°C durant 15-20 minuts. Que quedin ben doradets i a berenar!

## NOTES

Recepta original per preparar un berenar diferent. Cal limitar la brioixeria en la nostra dieta, però preparar-la de manera cassola sempre serà una millor opció que comprar-la. Així ens assegurem menys contingut de greix saturat i també menys additius.

## AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.