

EMPANADES D'HUMITA

INGREDIENTS

(per a 24 empanades)

- . 50 g de mantega.
- . 1 ceba picada.
- . ½ ceba tendra.
- . ½ pebrot picat.
- . 2 cullerades de farina.
- . 4 peces de blat de moro ratllat o processat.
- . 200 cc de llet.
- . Sal, pebre vermell dolç, ají molt.
- . Alfàbrega fresca.
- . 300 g de *mozzarella*.

ELABORACIÓ

1. Fondre la mantega en una paella, col·locar les cebes i el pebrot.
2. Quan estiguin transparents, afegir la farina, remoure i cuinar durant uns minuts.
3. Rallar el blat de moro i afegir-lo; barrejar. Condimentar amb les espècies i la sal.
4. Afegir la llet i deixar coure fins a espessir. Portar a refredar per complet.
5. Afegir l'alfàbrega picada i la mozzarella rallada.
6. Fer les empanades col·locant una cullerada de farciment. Enfornar durant 10 minuts a 180-200°C.

OBSERVACIONS

NOTES:
