



## Pastís de verdurees

### Elaboració per a un motlle de Pirex:

250 g de nata  
4 ous  
1 carbassó  
3 pastanagues  
6 carxofes  
18 mongetes tendres  
15 alls tendres  
2 porros

### Elaboració:

Comencem preparant la verdura, la podem tallar com a nosaltres ens agradi més. També podem substituir alguna verdura per una altra. L'escaldem coent-la al dente i la refredem amb aigua i gel, és molt important que haguem posat sal a l'aigua. Batem els ous i hi incorporem la nata. Ho arreglem de sal i pebre.

Obrim el porro per la meitat, el netegem ben net i agafem les fulles més grans, que les farem servir per folrar el motlle. Les escaldem i les refredem amb aigua i gel. Agafem un motlle rectangular i el folrem amb el porro. Hem de deixar porro suficient per tancar-lo, un cop ple del tot.

Podem començar posant les carxofes tallades per la meitat, seguidament la pastanaga, la mongeta, i el carbassó. Hem d'anar incorporant-hi la barreja de nata i ous, fins que quedi tot ben cobert. Quan haguem acabat l'última capa, ho tapem amb el porro restant.

Ho posem a coure al bany Maria al forn, a 160°C durant una hora i mitja.