

Las receptes de (gAmis)

GALETS DE NADAL (LUMACONI) FARCITS



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 6 galets de Nadal per persona
- 250 g de carn picada de vedella
- 250 g de carn picada de porc
- 1 ou
- 1 gra d'all
- farina de galeta , julivert, pebre negre, sal, mantega, farina, formatge parmesà ratllat, brou de verdures o d'aviram.

Feu una massa amb les carns picades, l'ou, la farina de galeta, l'all, el julivert, el pebre negre i la sal i farciu els galets. A continuació, en el brou bulliu la pasta farcida. Quan estigui al dente coleu-la i reserveu-la. Amb el brou de bullir la pasta feu una beixamel amb una mica de mantega i farina.

2. En una safata de forn poseu els galets farcits bullits, cobriu-los amb la beixamel, el formatge ratllat i uns trossets de mantega i gratineu-ho

Serviu-los immediatament.

Renata Doldi / (gAmis)