

## **PANOTXES DE BLAT DE MORO AL FORN**

Pre escalfar el forn a 220°. Mentrestant, treure les fulles i les barbes de les panotxes. Per treure les fulles, arrancar-les amb les mans, llevant qualsevol barba que hi hagi enganxada. Rentar cada panotxa amb aigua, fregant suaument amb les mans per treure qualsevol barba visible. Assecar-les amb paper de cuina.

Untar les panotxes amb mantega i espolvorejar-hi amb una mica de sal i pebre. Utilitzar d'una a dues cullerades de mantega per cada panotxa.

Embolicar cada panotxa amb paper d'alumini. Cada panotxa ha d'estar completament embolicada individualment. Per tal de no tacar el forn, col·locar una safata de forn sota les panotxes embolicades, per recollir qualsevol gota de mantega que pugui caure.

Fornejar les panotxes entre 20 i 30 minuts. A la majoria de panotxes els caldran solament 20 minuts, però les més grans poden necessitar fins a 30 minuts.

Col·loca les panotxes al centre de la reixeta del forn per assegurar una cocció homogènia.

Treure-les i deixar que les panotxes ja cuites reposin entre 2 i 5 minuts abans de treure el paper d'alumini. Servir-les quan estiguin prou fredes per poder tocar-les.