

FARCIMENT DE PINYONS PER A CARNS

(Alfarería Rosa)

Per a 6 persones:

1/2 kg. de salsitxes blanques fresques o carn picada crua
100 gr. de bacon
20 gr. de pinyons pelats
25 gr. d'espècies en pols (nou moscada, pebre i sal)
1 cullerada de pa ratllat
1 ou sencer
1 rovell d'ou
1 gotet petit de xerès sec
100 gr. de panses sense llavors o de prunes seques

Extreure la carn de les salsitxes i rebutjar la pell. Tallar el bacon en daus petits.

Barrejar en una ensaladera tots els ingredients amb els ous batuts i les prunes sense pinyol i partides en dues.

Si el farciment serà cuinat separatament de la carn, untar amb mantega o amb oli, una cassola de forn. Posar en ella el farciment, en forma de rulo o boles.

Posar la cassola en el forn, una hora abans del que es calculi que trigarà la carn en estar feta, situant-la en el forn sota la safata del rostit.

Servir en el centre de la safata amb la carn al voltant.