

CRESTES CASOLANES DE CARN I VERDURES

Per a 18 crestes

200 gr. de farina

200 gr. de carn picada mescla

2 ous

1 ceba petita

1 pastanaga

½ carbassó

½ pebrot italià

1 cullerada de salsa de soja

½ got de vi ranci

oli

aigua

sal

Pastar la farina, 1 culleradeta de sal i 1 ou, afegint aigua de mica en mica fins obtenir una massa compacta i llisa. Fer-ne una bola, embolicar-la amb paper film i deixar-la a la nevera 1 hora.

A part, tallar les verdures a daus petits i fregir-les en una paella amb una mica d'oli. Afegir la carn picada i fregir-ho tot junt. Incorporar el vi ranci i la salsa se soja. Deixar reduir els líquids. Corregir de sal, retirar del foc i reservar.

Després d'estar 1 hora a la nevera, treure la massa i fer peces primes amb la premsa "Imperia" (gruix 5 o 6 sobre 6). Amb un motlle, got gran o similar, anar tallant rodones de pasta. Posar damunt de les rodones, porcions del farciment de carn i verdures i tancar-les amb una forquilla, donant-los la forma típica de les crestes.

Prescalfar el forn dalt i baix a 200° C. Posar les crestes damunt d'una safata de forn, coberta amb paper sulfurat i pintar-les per la cara superior amb un ou batut. Col·locar la safata a una alçada mitja baixa del forn i coure durant 15 o 20 minuts.