



Espirals de carn, nespres i formatges

Ingredients per a 4 persones

- 500g de carn picada de porc i vedella
- 6 nespres madures
- 2 pastanagues
- 1 porro
- 1 carbassó petit
- 200g de formatge tendre
- 8 làmines de pasta fil-lo
- Oli d'oliva verge extra
- Llavors de sèsam
- Sal iodada
- Pebre negre molt



Ingredients per la salsa agredolça

- 3 cullerades de salsa de soja
- 1 nespra madura
- Bitxo picant en escates
- Llavors de sèsam

Elaboració

1. Es netegen, es pelen i es tallen en daus petits el porro i la pastanaga. Es renta el carbassó, es trosseja de la mateixa mida i es reserva.
2. En una paella ampla es daura la carn picada, es salpebra i es retira.
3. A la mateixa paella es sofregeixen les verdures durant 8-10 minuts.
4. Es netegen, es pelen i es treuen les llavors de les nespres. Es trossegen de la mateixa mida que les altres verdures, s'afegeixen a la paella i es deixen coure 5 minuts més.
5. S'incorpora a la preparació la carn picada prèviament daurada i es barreja el conjunt.
6. S'hi afegeix el formatge, es remou fins que es desfaci i es deixa temperar.
7. Es preescalfa el forn a 200°C i, mentrestant, s'estén una làmina de pasta fil·lo a sobre la superfície de treball i es plega gairebé fins la meitat en diagonal.
8. A la part del mig s'hi posen 2 o 3 cullerades del farciment, s'enrotlla la pasta i el cilindre resultant es torna a enrotllar sobre sí mateix.
9. Es repeteix el mateix procediment amb la resta de làmines.
10. Es col·loquen els espirals en una recipient apte per al forn, es reguen amb un rajolí d'oli i s'empolvoren amb llavors de sèsam. Després es fornegen durant 20-25 minuts, es deixen refredar i llestos!

Elaboració de la salsa agredolça

1. Es neteja, pela i trosseja una nespra i es col·loca en un bol. S'aixafa amb una forquilla fins que quedi ben triturada.
2. S'hi afegeix la salsa de soja, el bitxo picant i el sèsam i es remena tot plegat. La salsa ja està llesta per sucari-hi els espirals. A gaudir-los!