

Paté d'all



Ingredients per a 4 persones

- 3 cabeces d'all
- Oli d'oliva verge
- Pessic de sal iodada



Elaboració

1. Es preescalfa el forn a 180°C.
2. Es treu la capa més externa de les cabeces d'all i es couen al forn durant aproximadament 25 minuts.
3. Per comprovar si els alls són ben tous es poden punxar amb un escuradents. Quan ja són cuits es deixen refredar.
4. Quan els alls ja s'han refredat s'hi fa un tall en un extrem i es pressiona per l'extrem contrari de manera que la polpa cuïta surt sola.
5. S'aixafa tota la polpa d'all amb una forquilla fins que quedi una pasta i s'hi afegeixen dues cullerades l'oli d'oliva.
6. S'hi posa un polsim de sal pel damunt i el paté ja està a punt per untar en llesques de pa. A gaudir-lo!