

# ROSA SALADA

## INGREDIENTS:

- 1 Làmina de pasta de full rectangular
- Unes llesques de pernil dolç tallat a làmines fines.
- Unes cullerades de salsa de tomàquet triturat i fregit
- Orenga



## PREPARACIÓ:

1. Estenem la làmina de pasta de full i l'estirem una mica amb un corró perquè quedi fina.
2. Tallem la làmina en 5 tires.
3. Pintem les tires de pasta de full amb una capa fina de salsa de tomàquet i posem una mica d'orenga per sobre.
4. Posem el pernil dolç al llarg de la tira de pasta de full; poseu el pernil de manera que sobresurti una mica per un costat i deixant un marge per l'altre.
5. Ara toca doblegar la part que ens a quedat lliure cobrint una mica el pernil dolç.
6. Ja podem fer les roses. Per això emboliqueu la tira amb suavitat i sense aixafar massa.
7. Només cal que poseu la rosa en un motllo de magdalenes (perquè no perdi la forma), pintar-ho amb ou batut (és opcional) i posar-ho al forn entre 20 i 30 min, a 180 graus. Millor vigilar les roses de tant en tant, quan la pasta de full ja estigui cuita, ja estaran fetes!.

