

# BRICK DE CARN PICADA, CEBA I OU DUR

## INGREDIENTS

250 g de carn picada de vedella, 8 ous durs, 3 cebes, 4 formatgets, 1 paquet de pasta brick, oli d'oliva, sal i pebre al gust, 1 ou per pintar

**PREPARACIÓ:** 20 minuts aproximadament

**DIFICULTAT:** Baixa

Pelem els ous durs i els piquem a ganivet fins que quedin a trossos ben petits. En una paella afegim oli d'oliva i cuinem la carn picada fins que quedi rossa i la reservem. Tallem la ceba a duets de 0,5 cm i en una paella afegim oli d'oliva i la ceba i la sofregim fins que agafi un color torrat. Barregem l'ou picat, la ceba i la can picada. Tallem la pasta brick per la meitat i en un extrem posem una mica de formatget a la pasta brick, la barreja de carn, ceba i ou dur i fem uns paquets en forma de triangle que disposarem en una safata de forn. Batem l'ou i pintem els bricks. Els posem al forn a 180 graus 5 minuts fins que siguin daurats.

## OBSERVACIONS

Recepta cedida per Zohra Arara  
en la 12a edició de la Mostra de cuines del món 2021.



**Espai del Peix. Port de Palamós**  
Moll Pesquer, s/n, 17230 Palamós  
infomuseu@palamos.cat | 972 600 424  
espaidelpeix.org

L'Espai del Peix és un equipament cultural que té per missió posar en valor el peix fresc de la llotja de Palamós i la cuina tradicional marinera, amb la finalitat de fer sostenible l'activitat pesquera