

Mini tartaletes d'espínacs amb panses i pinyons



Una tartaleta que no falla mai.

Ingredients:

- – 1 paquet de tartaletes. Les que més ens agraden son les del Dia perquè son de paret alta.
- – Espínacs frescos
- – Panses
- – Pinyons
- – Sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Rentem bé les fulles dels espínacs i els escaldem 3 minuts en aigua bullint amb sal.

PAS 2: Mentre a la paella hi posem els pinyons, els hi donem 2 tombs i hi afegim les panses i fins que s'enrosseixin els pinyons. Llavors afegim els espinacs amb un rajolí d'oli i sal. El menjar ja es cuit, no cal fregir res. Només que es barregin i combinin els gustos.

PAS 3: Ara ja podem omplir les tartaletes. Amb una cullera de cafè anem agafant espinacs i omplim la tartaleta, si a més agafem alguna pansa o pinyó, perfecte. De totes maneres al capdamunt hi afegirem unes panses i pinyons per acabar de decorar.







Bon Profit!