

OUS “AL QUINTO”



Ingredients (4 persones)

- 8 ous
- salsa de tomàquet (v. “Salses”)
- salsa beixamel (v. “Salses”)
- salsa maionesa (v. “Salses”)
- 50 g de pernil salat, a daus petits
- 200 g de formatge ratllat



Elaboració

Primer de tot, tingues preparades les salses segons l'explicació de la secció “Salses” d'aquest receptari.

Després, posa els ous en aigua freda i deixa que bullin 10 minuts. Passat aquest temps, els mulles amb aigua freda, els treus la closca, amb compte que no es trenquin, i els talles a llesques primes de través (hi ha un estri especial al mercat).

Encén el forn a 180°

Agafa una safata fonda per anar al forn i comença a fer les capes en aquest ordre:

- 1r una capa prima de salsa de tomàquet,
- 2n escampa una mica de pernil salat,
- 3r una capa prima de maionesa,
- 4t una capa de llesques d'ou,
- 5è una capa prima de beixamel.

Torna a començar i fes tantes capes com puguis però acaba sempre amb la de beixamel.

Escampa-hi el formatge ratllat i posa-hi una o dues boletes de margarina (de la mida d'un cigró més o menys).

Ja està apunt per ficar-ho al forn perquè es gratini. Quan ja s'hagi enrossit ho retires i ja està llest.

NOTA: *També es pot menjar fred: no hi posis formatge al final i ho fiques directament a la nevera unes hores. A l'estiu resulta un plat boníssim.*

Aquesta recepta és gentilessa de la Mamen.