

Número	44	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	PASTELÃO DE BROA (RIBEIRA DE PENA)				

Pastelão de broa (Ribeira de Pena)

Ingredientes:

- 250g de broa;
- 5 ovos;
- 1 ramo de salsa;
- sal, azeite;

Modo de preparação:

Parte-se a broa com a mão aos bocados pequenos, mistura-se com a salsa picada e os ovos batidos e tempera-se com sal. Deita-se depois numa frigideira com um pouco de azeite quente. Quando estiver coagulado de um lado, vira-se com a ajuda de uma tampa, para cozer do outro lado. (Pode servir de refeição acompanhado com salada e batatas fritas).