

## TIMBAL DE SANT MAGÍ

Durant la setmana del 2 al 6 d'agost de 1999, al programa de TV3 "CUINES", el Restaurant "Barquet" va presentar un plat amb el nom de: *Timbal de Sant Magí*.

Les característiques del plat són les següents:

Dificultat: mitjana

Preu: baix

Temps d'elaboració: 50 minuts més el temps per refredar-se

Ingredients per a 6-8 persones:

- 3/4 de kg de sardines
- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 1 albergínia
- 1 ceba
- 4 cullerades de tomàquet
- 4 ous
- 1 fulla de llorer
- sal i oli d'oliva

Preparació:

- Netegeu les sardines i traieu-los el cap i l'espina central. Talleu els pebrots, l'albergínia i la ceba a daus.

- En una cassola amb oli, sofregiu-hi l'albergínia, el pebrot verd, el pebrot vermell i la ceba. Quan estigui ben daurat, afegiu-hi el tomàquet i deixeu-ho coure fins que el sofregit estigui cuit.

- Mentrestant, en una cassola amb aigua bullent i una fulla de llorer, poseu-hi a coure les sardines. Quan l'aigua torni a arrencar el bull, retireu-les i afegiu-les al sofregit. Afegiu-hi, també, els ous, passeu-ho per la batedora o poseu-ho en un motlle, prèviament untat amb mantega. Poseu-ho a coure al forn al bany maria de 30 a 40 minuts.



Capelleta de Sant Magí

Cervera

21-5-1998

21-5-2000

