

Ajuntament de Castellar del Vallès

Pites farcides de carn

Autora: Sílvia Sardà

Llista d'ingredients (4 persones):

Elaboració:

En una paella barrejar tots els ingredients. Agafar el pa de pita i amb un pinzell pintar amb la mantega i tot seguit col·locar-li la barreja que hem fet, tancar-ho per la meitat i tornar-ho a pintar amb la mantega, ho posarem uns minuts al forn ben calent fins que el pa agafi un color torradet.

Ens ho podem menjar acompanyat amb amanida o amb patates fregides.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40