

## **Cistell cruixent de gambes amb espàrrecs bladers i gomasi**

### **Ingredients per 4 persones:**

1 paquet de Brasador de gambes Findus

1 full de massa philo

60 g de mantega

Sèsam daurat

Sal

Pebre

Oli d'oliva

Un motlle circular de 12 centímetres de diàmetre d'acer inoxidable.

### **Preparació:**

Prepareu el cistell: disposeu el full de massa philo sobre d'un marbre. Pinteu-lo amb mantega fosa, preferiblement clarificada. Si no en teniu podeu pintar-lo amb oli d'oliva.

Abans que s'assequi, poseu-lo dins d'un motlle circular de 12 centímetres de diàmetre que pugui anar al forn.

Poseu a coure la massa al forn a 160 graus fins que estigui daurada. Retireu-la del motlle i reserveu-la.

Poseu una paella a escalfar amb una mica d'oli d'oliva. Afegiu-hi el contingut de Brasador i ofegueu-lo a foc lent durant uns 7- 8 minuts.

Mentre les hortalisses es couen, prepareu el gomasi: poseu a escalfar en un cassó una mica de sèsam amb sal, preferiblement marina. Quan les llavors s'hagin començat a escaldar lleugerament, retireu-les del foc i, o bé malleu-les en un morter, o bé tritureu-les bé.

Pebreu les hortalisses calentes i disposeu-les dins de la massa philo.

Condimenteu-les amb un rajolí d'oli d'oliva verge i de gomasi. Servi-les immediatament.

