

VERDURES FARCIDES

Les verdures són aliments que admeten moltes tècniques de cocció diferents.



Farcir consisteix en buidar un aliment per omplir-lo amb una barreja d'ingredients.

VERDURES FARCIDES

Verdures més habituals per farcir:

🍴 Tomàquet, carbassó, albergínia i pebrot.

2 tipus de farcits:

🍴 Arròs amb verdures, cuscús amb pollastre...

🍴 Beixamel, formatge, crema de llet, maonesa...

