

# Receptes creatives

amigues de la **biodiversitat**  
i de la prevenció del  
**malbaratament alimentari**



## Pasta de full, pernil ibèric, parmesà i melmelada de pera espigolada



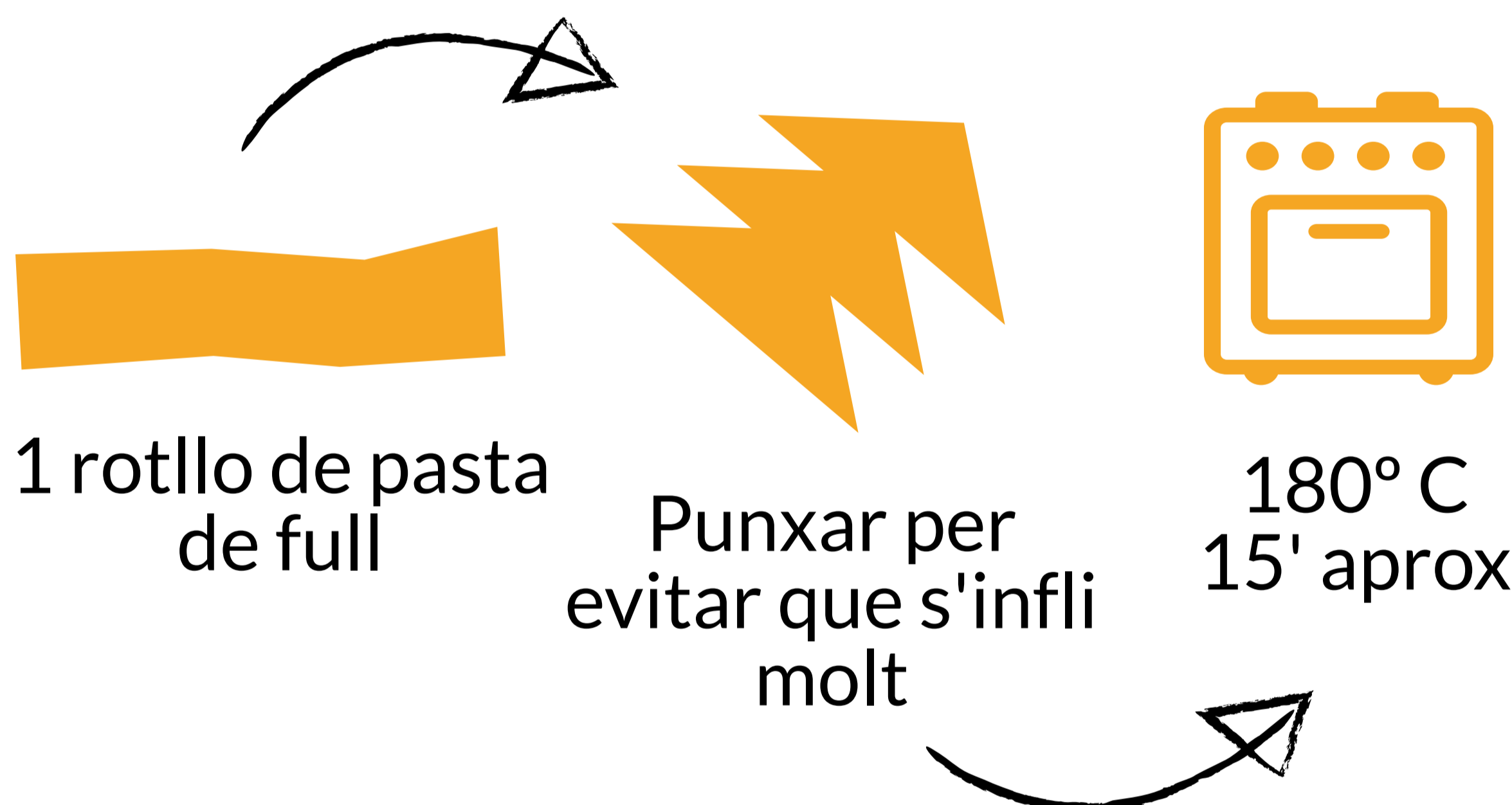
30' de preparació



6 porcions

Espigolar, afavoreix la lluita contra el malbaratament alimentari!

### 1 Tallar en triangles i fornejar

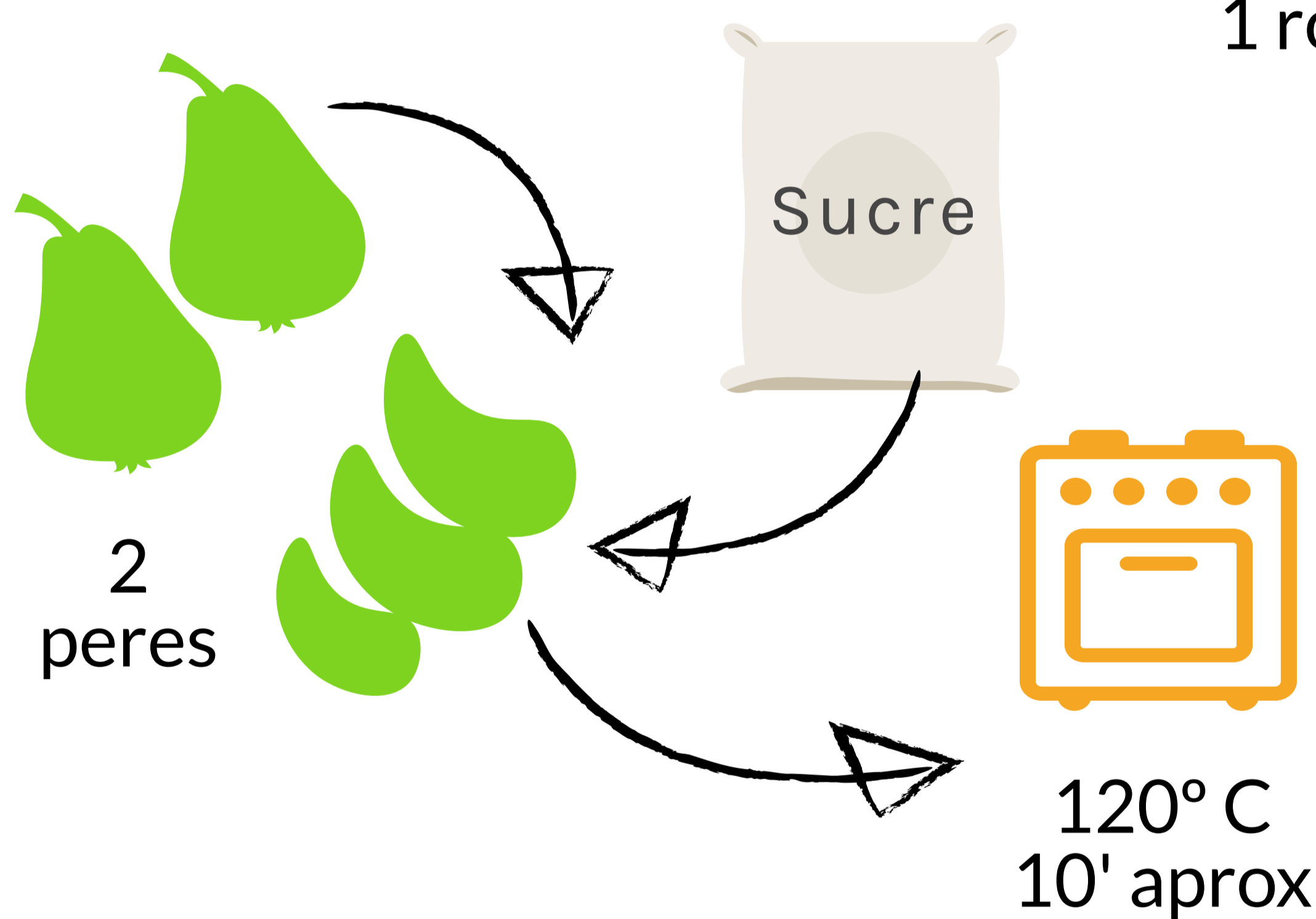


1 rotllo de pasta de full

Punxar per evitar que s'inflin molt

180° C  
15' aprox

### 2 Laminar i fornejar amb sucre per caramelitzar



2 peres

Sucre

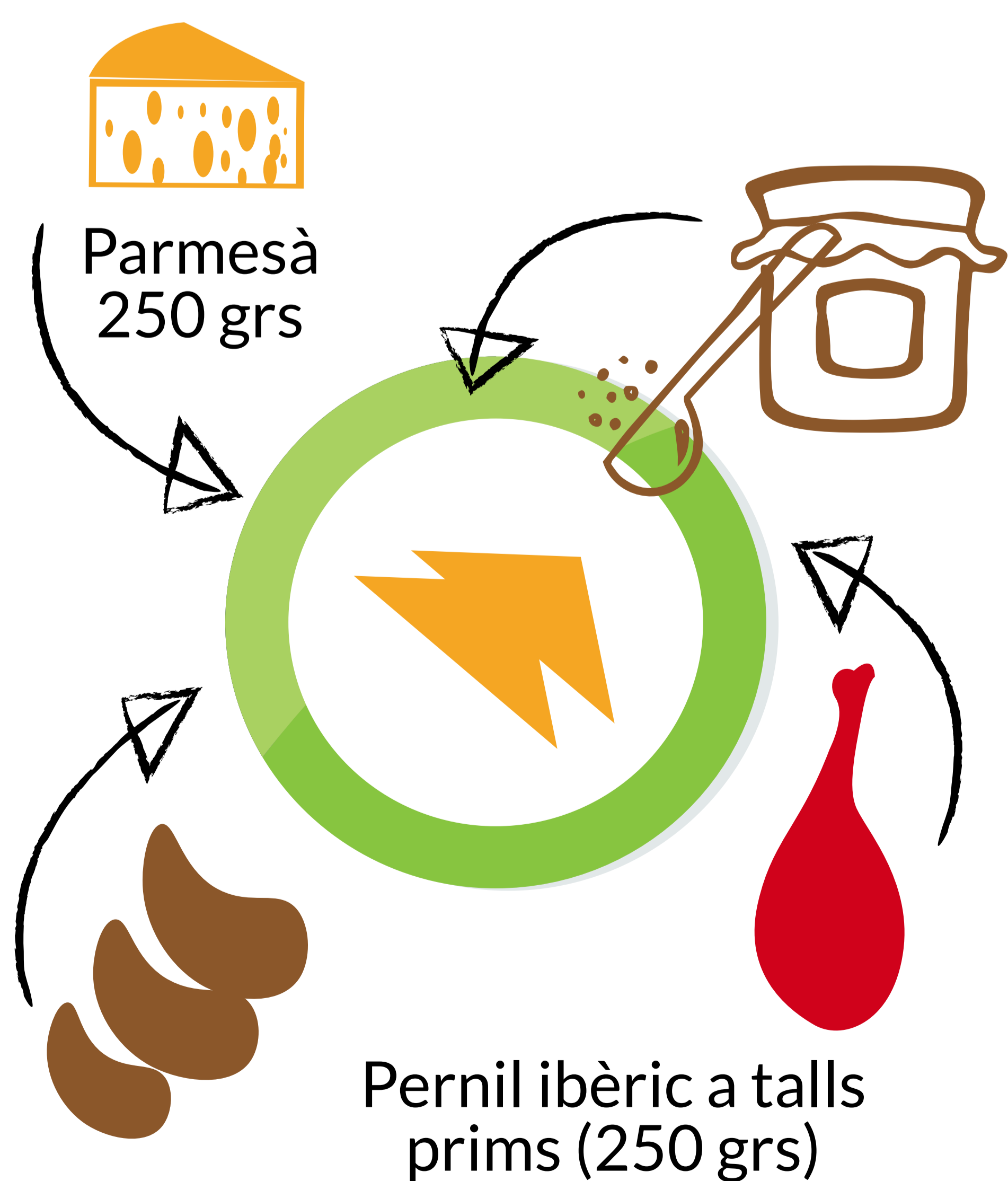
120° C  
10' aprox

### 3 Emplatar

Un cop la pera i la pasta estiguin fredes, emplatar el primer triangle de pasta de full, col·locar melmelada al gust, pernil ibèric i parmesà en virutes. Muntar i repetir el mateix amb el segon triangle i acabar amb les làmines de pera caramelitzades per sobre



es im-perfect® és la primera marca de l'estat espanyol que elabora i comercialitza productes alimentaris d'alta qualitat, a partir d'excedents o fruita i verdura descartada per raons estètiques. Els productes estan recomanats per l'Ada Parellada. Espigoladors és una organització sense ànim de lucre que lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari a la vegada que empodera persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.



Parmesà 250 grs

Pernil ibèric a talls prims (250 grs)

Bon profit!

Una proposta de:



Comprant aquest producte contribueixes als projectes en contra del malbaratament alimentari que duu a terme la fundació



espigoladors