

PICADA

<u>per 100 grs</u>	<u>Ingredients</u>
25 grs	julivert esfullat
40 ml	oli d'oliva verge extra
0,5 grs	safrà
35 grs	avellanes torrades
1	all

- Embolicar els brins de safrà en paper d'alumini i torrar-lo lleugerament en una paella sense oli durant 2 segons, procurant no cremar-lo
- Posar l'all pelat i les fulles de julivert netes (sense tronc) en un recipient
- Afegir els brins de safrà torrat
- Incorporar-hi l'oli d'oliva i passar el pymer fins obtenir una pasta granulosa
- Anar afegint les avellanes i seguir triturant fins que tinguem una pasta homogènia i de gra fi