

## Trites de patates i de carxofes



### Trites de patates per fer un pica-pica:

#### Ingredients:

3 ous  
200 grams de patates  
sal i oli

#### Preparació:

Peleu les patates i talleu-les a rodanxes ben fines. Poseu la paella al foc amb l'oli, i un cop roent hi tireu les patates i les aneu fregint fins que s'estovin i quedin una mica rosses. Si convé, escorreu una mica de l'oli de la paella i, tot seguit, hi afegiu els ous ben batuts amb una mica de sal que haurem posat en un recipient a part.

Seguidament cal repartir aquesta barreja en un motlle de silicona per fer madalenes.

Es posa al forn uns deu minuts.

Es desemotlla quan està fred.

### Trita de carxofes per fer un pica-pica:

#### Ingredients:

3 carxofes  
3 ous  
oli i sal

#### Preparació:

Traieu les seves fulles més dures de les carxofes; talleu-les per la punta i per la base. Talleu-les a làmines o a quarts. Fregiu-les en una paella mig tapada posada al foc amb una mica d'oli, fins que siguin toves i rosses.. Saleu-ho.

Barregeu els ous batuts amb les carxofes cuites.

Poseu la barreja en els motlles de silicona i ja ho podeu enforar durant 10 minuts aproximadament.

Les trites fetes d'aquesta manera són excel·lents per servir en un pica-pica.

Es poden fer amb molts ingredients i a més a més es poden gratinar amb formatge. Queden molt bones.

#### Idées per fer altres trites:

- de ceba
- de carbassó
- d'espínacs amb pinyons
- amb gambes
- amb barreja de verdures
- amb qualsevol altre ingredient que us agradi.