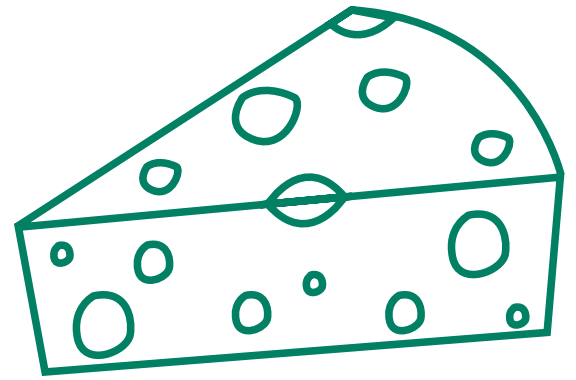


BOLES DE FORMATGE

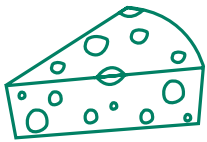
ZERO
FOOD
WASTE

UNA RECEPTA (S)ÀVIA PER APROFITAR...

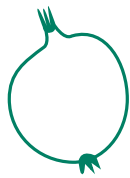
restes de formatge que tinguem a la nevera.



INGREDIENTS



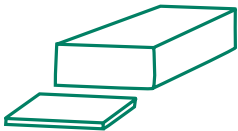
400 g de formatge
(intentem que la meitat sigui cremós)



1 tros de ceba



75 ml de llet



1 cullerada
sopera de
mantega



1 grapat
de nous



Julivert o menta

ELABORACIÓ

- 1 — Posem en un recipient de vidre les restes de formatges tallades a trossos, la mantega i la ceba. Ho posem al microones uns minuts fins que estigui estovat.
- 2 — Ho triturem amb una batedora fins que quedi una pasta homogènia, incorporant-hi la llet fins que tingui la textura que vulguem.
- 3 — Fem una bola o boles petites i les deixem reposar a la nevera fins que es tornin consistents.
- 4 — Triturem les nous amb el julivert i arrebossem les boles.
- 5 — Les podem menjar amb torradetes.

ALTRES TRUCS D'APROFITAMENT

Una altra idea per allargar la vida d'un formatge o miques de formatge és ratllar-lo i guardar-lo en un pot o carmanyola al congelador per tenir-lo a punt el dia que fem, per exemple, uns macarrons gratinats.

COM CONSERVEM EL JULIVERT?

Quan ens donin un manat de julivert a la peixateria el podem guardar en un **pot amb aigua** si l'hem de fer servir aviat. Si hem de trigar uns dies, en una carmanyola o pot mig obert amb un paper de cuina a dins perquè absorbeixi l'excés d'humitat.

Si no tenim previsió de fer-lo servir, el podem trinxar, sol o amb all, i **congelar-lo en una glaçonera** omplint-la amb oli d'oliva. El dia que necessitem una picada, ja la tindrem a punt!

APROFITA EL PA SEC

Podem fer les torradetes a casa per aprofitar el pa sec. El llesquem i el posem al grill a 170° durant uns 5-10 minuts.

També les podem trobar a forns del barri que venen bosses de torradetes per aprofitar el pa que no han venut el dia abans.



Compren-les a granel, amb o sense closca. Al mercat, botigues de barri i, fins i tot, en algun supermercat. Evitem els residus de plàstic d'un sol ús.