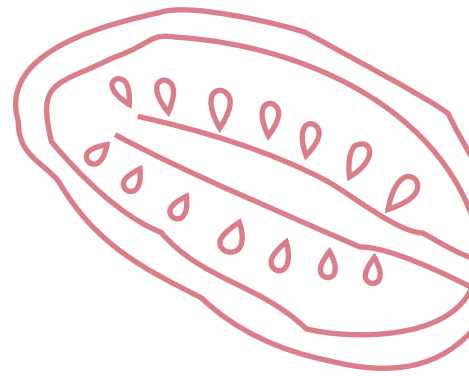


# PATÉ DE TOMÀQUETS SECS



ZERO  
FOOD  
WASTE

## UNA RECEPTE (S)ÀVIA PER APROFITAR...

tomàquets d'estiu i poder-ne gaudir durant tota la temporada.

## INGREDIENTS



100 g de tomàquets secs



20 ml d'aigua del remull dels tomàquets secs



60 g de nous (o ametlles, pinyons, avellanes...)



1 culleradeta de pebre vermell



1 gra d'all

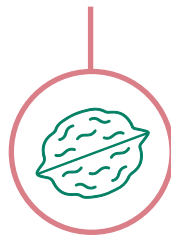
Ep! Menjar fruits secs del nostre territori contribueix a un paisatge més divers i a mitigar el risc de grans incendis forestals.



Sal i pebre



4 cullerades d'oli d'oliva verge



## ELABORACIÓ

- 1 — Hidratem els tomàquets secs en aigua calenta durant 20 minuts.
- 2 — Passat aquest temps, els escorrem guardant una mica de l'aigua en què els hem rehidratat.
- 3 — Posem tots els ingredients en un got de batedora o a la picadora i triturem fins que ens quedi una massa homogènia, incorporant de mica en mica l'aigua que hem guardat fins que tinguem la textura que ens agradi.

## DESHIDRATEM TOMÀQUETS A CASA

Triem alguna varietat més **carcosa** o, si és sucosa, retirem el suc i les llavors (que podem fer servir pel pa amb tomàquet barrejat amb oli i congelat en porcions petites). Els tallem a trossos i els disposem damunt d'una superfície ventilada en un **espai assolat** durant **2 o 3 dies**, entrant-los a la nit i cobrint-los amb una tela mosquitera perquè no hi vagin insectes.

## LA TEMPORADA DE TOMÀQUETS

Al nostre clima en tenim **des de finals de la primavera fins a mitjans de tardor**. Podem guardar-ne per l'hivern fent un gran sofregit i congelant-lo en porcions. Així també utilitzarem menys energia que cuinant-lo en petites parts.

## APROFITEM L'AIGUA DEL REMULL

Aprofitem l'aigua d'hidratar-los per fer un arròs o per afegir a un guisat. Si no l'hem de fer servir de seguida, el podem congelar en un pot de vidre.

## UN TRUC DE CONSERVACIÓ DELS ALLS

Coneixes els pots per guardar els alls? Són pots de terrissa amb forats als costats, els alls estan a les fosques i ventilats, perfecte perquè no grillin ni es facin malbé! Més ceràmica i menys plàstic. També els pots posar pelats dins d'un pot de vidre i a la nevera.