



## INGREDIENTS

- 800 g albergínies blanques
- ½ kg gambes
- 150 g formatge emmental ratllat
- 100 g pernil serrà
- 50 g mantega
- 3 c/s farina
- 750 ml llet
- Oli
- Sal, pebre, nou moscada

## ELABORACIÓ

1. Pelem les albergínies i tallem a rodanxes d'1 cm. Les posem en remull amb aigua i sal durant 30 minuts.
2. Introduïm en un recipient tapat al microones, durant 6-8 minuts a màxima potència.
3. Pelem les gambes i coem els caps amb un vas de llet durant 3 minuts.
4. Triturem i passem la llet per un colador fi.
5. Barregem el líquid resultant amb la resta de llet i escalfem durant 3-4 minuts.
6. Fonem la mantega, afegim la farina i torrem.
7. Incorporarem la llet remenant enèrgicament, sal, pebre i nou moscada i seguim la cocció 3-4 minuts més, remenant cada 30 segons.
8. Trinxem el pernil a daus petits.
9. Saltegem les gambes en oli lleugerament.
10. En una plata de forn, posem una capa d'albergínies, per sobre el pernil i les gambes, una altra capa d'albergínies i cobrim amb la beixamel.
11. Empolsinem amb el formatge ratllat i gratinem durant 5 minuts.

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

