

AIXÒ

ÉS

ÉS D'EIVISSA

**ARA ÉS
TEMPS DE:**

*Xindria, patata vermella,
tomates, melons, melicotons,
nectarines, carabassó,
pebreres, tonyina, rascassa,
roja i llagosta*



Recepta MACARRONS DE SANT JOAN

INGREDIENTS:

- 1/2 quilo de macarrons de Sant Joan
- 300 g de sucre
- 2 litres de llet
- La pell de dos llimons
- 3 bastonets de canyella

ELABORACIÓ:

Es couen els macarrons en llet lleugerament ensucrada, a la qual s'afegeixen la pell d'un llimó i uns trossos de canyella.

Una vegada cuits, es posa en una enciamera una capa de macarrons, que es cobreix amb sucre, canyella en pols i formatge ratllat; damunt, una altra capa de macarrons i així successivament, i s'hi afegeix la resta de la llet.

Se serveixen freds, com a postres.

S'ha d'advertir que els macarrons, aquí, són les cintes arrissades de pasta.