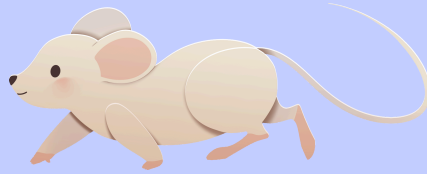


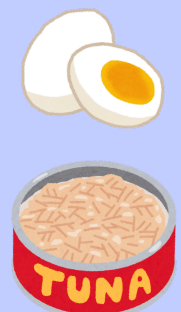
# Ratolinetes



Trobes avorrit sempre menjar ou? N'estas fart de que estigui cuinat igual? Aquí et resoldrem els problemes. Amb un parell de retocs quedaras ben satisfet!!!

## Ingredients:

- Ous frescos
- Tonyina
- Maionesa
- Olives
- Pastanagues
- Patates palla



## Procediment:

1. Bulliu els ous.
2. Tal·leu-los verticalment, retireu-ne els rovells i poseu-los en un bol a part.
3. En el bol a part afegiu un parell de cullerades de maionesa, unes quantes olives trossejades i una llauna de tonyina i barregeu bé.
4. Poseu la massa a dins dels ous i aparteu-los
5. Peleu, tal·leu a rodanxes i reserveu les pastanagues.
6. Tal·leu ben petites les olives sobrants.
7. Feu tres forats a cada ou i poseu-hi un trocet d'oliva a cada un, seran els ulls i el nas del ratolí.
8. Feu dos forats més, aquesta vegada que siguin allargats, i afegiu les rodanxes de pastanaga, faran d'orelles.
9. Al costat del nas claveu un parell de patates palla que es convertiran en bigotis.
10. Ja teniu els ratolins! Només falta menjar-los.

