

Qui tot ho vol, tot ho perd!



Compartir

Els dos germans
i les pipes de
carbassa

PREPAREM UNA CREMA DE CARBASSA PER COMPARTIR

Ingredients per a 4 persones:

1 carbassa d'1 kg aprox.
1 ceba grossa
1 porro
1 patata vermella grossa
Aigua
Sal
Oli d'oliva verge extra
Formatge parmesà acabat de ratllar

Elaboració:

1. Peleu i tal·leu la carbassa en daus de 2 x 2 x 2 cm aproximadament. Feu el mateix amb el porro, la ceba i la patata.
2. Poseu-ho en una olla amb aigua, sense que ho cobreixi tot, i sal. Feu-ho bullir tapat durant uns 20 minuts.
3. Apagueu el foc i deixeu-ho refredar una mica. Tritureu-ho molt bé amb la batedora elèctrica de manera que no hi quedi cap grumoll, tot i que la carbassa i la patata fan el puré molt fi.
4. Serviu-ho calent i, en el mateix plat, dibuixeu-hi una espiral amb oli d'oliva i ratlleu-hi una mica de formatge parmesà pel damunt.
5. Mengeu-ho de seguida.