

CARBASSA CACAUET FARCIDA DE SAMFAINA

La carbassa cacauet és ideal per farcir-la amb la samfaina que heu preparat. Farem la recepta per a 2 persones.

A la botiga de Conreu Sereny encara podeu trobar-les de la mida idònia. Demaneu-les a la cistella de la setmana

Ingredients:

- 1 carbassa sencera petita tipus cacauet (1 quilo aprox.)
- ½ albergínia.
- ½ pebrot vermell.
- 1 ceba.
- 2 ous.
- Julivert.
- Sal, pebre, oli.



Preparació:

1- Netegem la carbassa, la tallem per la meitat de dalt a baix i buidem la zona on hi ha les llavors deixant-la ben neta, ja que es on posarem el farcit . La posem dins una olla coberta amb aigua i una mica de sal i la fem bullir. L'anirem punxant amb un ganivet i quan ja la veiem cuita (pot trigar uns 30 minuts) la retirem de l'olla i l'escorrem amb la pell cap amunt perquè expulsi l'aigua.

2- Si hem preparat la samfaina d'una altre recepta és el moment d'aprofitar-la, i si no l'hem fet o ja ens l'hem menjat haurem de tallar totes les verdures a daus i les saltegem en una paella amb un bon raig d'oli. Quan estiguin ben cuites les salpebrem i les reservem.

3- En una safata de forn posem les carbasses amb la pell a la part inferior. Les omplim amb el farcit, deixem un espai per l'ou en mig de la samfaina i hi posem només la clara d'ou a cada carbassa. Per que el rovell quedi una mica cru el posarem més tard, si no ho volem així ja hi podem posar tot l'ou. Posem la safata al forn a 200 graus amb escalfor inferior i quan es vegi la clara d'ou cuita obrim el forn i posem un rovell damunt de cada clara. Ho tornem a posar al forn i en un parell de minuts ja tindrem els rovells al punt, ho retirem, tirem una mica de julivert picat per damunt i ja ho podem servir.

A tenir en compte:

La carbassa es pot farcí amb tot el que vosaltres vulgueu, ho podeu fer amb les verdures i/o bolets que trobareu a la botiga de Conreu Sereny, amb carn, amb formatge, o combinant-ho tot