

La Rezepta del Mes

A la tardor, sempre és molt agraïda la carbassa. Amb aquesta hortalissa dolça, plena de vitamines i minerals, farem una crema molt senzilla i ben bona.

Crema de Carbassa

INGREDIENTS

1 Carbassa
3 Porros
½ Ceba
1 Formatget

Tallem a trossets la carbassa i els 2 porros i els posem a bullir amb aigua, uns 10-15 minuts. (durant l'ebullició, podem anar traient les impureses de la carbassa).

En una paella, fregim la ceba i 1 porro, com si féssim un sofregit.

Un cop bullida la carbassa, li treiem quasi tota l'aigua i en conservem una mica, per si en necessitem més tard.

Afegim el sofregit de ceba i un formatget i ho triturarem tot. Si la crema queda massa espessa, li podem posar més aigua, fins que agafi una textura que ens agradi.

Suggeriments:

- Es pot condimentar amb nou moscada o trossets de pèril salat torrats.
- es pot posar nata o llet, en lloc del formatget
- es pot posar brou de verdures en lloc d'aigua