

PARMESANA DE CARABASSA



Temps de preparació: 45

Temps de cuinat: 45

Preparació

1. Pelar i llevar llavors de la carabassa i tallar-la en rodanxes fines. Posar-les dins una safata de forn, afegir sal i oli al gust.
2. Posar la safata al forn a 180° durant 15 minuts (no ha de quedar molt fet sinó al dent).
3. A continuació, en una font apta per a forn afegir una capa de carbassa i una de formatge semicurat a rodanxes i així successivament fins a l'última capa en la qual posarem el formatge de cabra, formatge anyenc i espècies.
4. Deixar al forn durant 10 minuts aproximadament fins que s'hagi gratinat.

Ingredients utilitzats en aquesta recepta: 600gr carbassa sense pell i sense llavors, 200gr formatge semicurat, 40gr formatge vell, 100gr formatge de cabra amb herbes o formatge d'ovella, oli d'oliva, nou moscada, orenga, una culleradeta de canyella i una mica de sal.