

# Temptacions de carbassa



Aquest acompanyament li dona un toc visual i de contrastos en el gust que fa que sorprengui. És una mica difícil de fer la recepta perquè no et pots passar amb la cocció perquè sinó es desfà.

**Per 8 persones**

**Temps: 20 min.**

**Ingredients:**

- -Carbassa violí

- -Mantega i oli
- -Sal
- -Espècies picants com sals especiades, pebres de colors, guindilla, pebre negre, comí, orenga, etc...



## Elaboració:

**PAS 1:** Es pela la carabassa i amb l'estri de fer boles de meló (és que he mirat a la web i es diu esferificador) en fem boletes.

**PAS 2:** Quan les tinguem totes els hi fem un bullet, no massa que sinó es desfan, amb una mica de sal. Arrencar el xup xup i es treu. Un cop fet les escorrem bé i les espolem amb les espècies, si les téns picants millor.

**PAS 3:** En una paella hi posem la mantega i oli i quan sigui calenta hi posem les boletes i les deixem daurar i fer crosta. Si estan molt bullides o les remenem massa a la paella es desfan. Millor no manipular-les massa.





Bon Profit!