

RECEPTES
OF
TARDOR



PASTÍS DE CARBASSA

INGREDIENTS:

- 450 G DE CARBASSA
- 3 OUS
- DUES TASSES DE FARINA (265G)
- 1/2 TASSA DE SUCRE (320G)
- 3/4 TASSA D'OLI
- 2 CULLERADETES DE LLEVADURA EN POLS
- 1 PESSIC DE SAL.
- 1/2 CULLERADETA DE VAINILLA
- 2 CULLERADETES DE CANYELLA

PREPARACIÓ:

1. BULLIM LA CARBASSA, LA TRITUREM I RESERVEM.
2. EN UN BOL AFEGIM ELS OUS, EL SUCRE, LA CANYELLA, L'OLI I LA VAINILLA. HO REMENEM I HI AFEGIM LA CARBASSA RESERVADA.
3. POSEM UN PESSIC DE SAL.
4. AFEGIM LA FARINA I LA LLEVADURA. I HO REMENEM TOT BEN REMENAT.
5. HO POSEM AL FORN, A 200° DURANT 30'.



AMETLLES GARAPINYADES

INGREDIENTS:

- AMETLLES CRUES
- 1/2 TASSA DE SUCRE BLANC
- 1 GOT D'AIGUA

PREPARACIÓ:

1. EN UNA PAELLA HI POSEM LES AMETLLES, EL SUCRE I L'AIGUA I DEIXEM BULLIR FINS A REDUÏR L'AIGUA.
2. QUAN ESTIGUI UNA MICA ESPÈS, REMENEM UNA BONA ESTONA.
3. ANEM EN COMPTE QUE NO ES CREMIN MENTRE S'ESTAN CREMALITZANT
4. RETIRAR DE LA PAELLA QUAN ESTIGUIN CREMALITZADES PER COMPLET.



MONIATO FREGIT

INGREDIENTS:

- MONIATO
- OLI

PREPARACIÓ:

1. PELAR I TALLAR EL MONIATO EN BASTONETS.
2. FREGIT ELS BASTONETS DE MONIATO AMB OLI CALENT COM SI FÓSSIN PATATES FREGIDES.



CARBASSA AL FORN

INGREDIENTS:

- CARBASSA
- OLI
- SAL
- PEBRE

PREPARACIÓ:

- 1.TALLAR EN RODANXES UNA CARBASSA DE COURE.
- 2.COURE AL FORN FINS QUE QUEDI TOVA.
- 3.RETIRAR DEL FORN I AMANIR-LA AMB SAL, PEBRE I OLI.



AMANIDA DE MAGRANA AMB VINAGRETA DE BALSÀMIC DE MÒDENA

INGREDIENTS:

- MAGRANA
- ENCIAM
- FORMATGE DE CABRA
- CEBA DOLÇA
- VINAGRETA BALSÀMICA DE MÒDENA
- OLI

PREPARACIÓ:

1. FER UNA AMANIDA AMB ELS ENCIAMS QUE MÉS ENS AGRADEN.
2. AFEGIR-HI TROSSETS DE FORMATGE DE CABRA, MAGRANA I CEBA DOLÇA.
3. AMANIR-HO TOT AMB UNA VINAGRETA DE BALSÀMIC DE MÒDENA I OLI.



TORRADES DE FORMATGE CREMÓS AMB CODONY

INGREDIENTS:

- PA
- FORMATGE CREMÓS / FORMATGE BRIE
- CODONY

PREPARACIÓ:

1. TORRAR LLESQUES DE PA.
2. UNTAR LA TORRADA AMB UN FORMATGE CREMÓS O AMB FORMATGE BRIE.
3. A SOBRE DEL FORMATGE HI COL·LOQUEM UN TROÇ DE CODONY.