

Carbassa al forn

Ingredients:

Carbassa

Oli d'oliva

Pessic de sal

Preparació:

Rentem la pell o pelem la carbassa, la tallarem a mitges rodanxes d'uns 3 dits de gruix i les posarem en una safata del forn damunt d'un paper de forn, amb un pessic de sal i una mica d'oli al damunt de cada tros. Les courem a 180°C durant una hora aprox.

Un cop cuites, les podem guardar en un taper a la nevera i anar traient, per acompanyar, uns llegums, una pasta, en una coca de iogurt,... també la podem triturar i fer un hummus de carbassa canviant els cigrons.

