

CARBASSA AL FORN



Ingredients (4 persones)

- 1 kg de carbassa a granel
- Espècies diverses:
- comí
- alfàbrega
- anet
- pebre vermell dolç
- sèsam
- orenga
- sal
- oli d'oliva

Elaboració

Talla la carbassa a trossets no massa grans, més o menys com a la foto, i els col·loques a la safata del forn.

Després hi tires la sal i totes les espècies que et vinguin de gust. En la llista d'ingredients se'n citen unes quantes però tot queda a gust del cuiner. Jo hi considero molt interessants el comí i el sèsam. Ho acabem amb un abundant raig d'oli.

A continuació, introduir la safata al forn, ja escalfat a 180 graus, durant uns 25-30 minuts. És bo que la carbassa quedi ben tova.

