

Canelons de carbassó

Ingredients per 4 persones

- 2 carbassons
- Farsa de verdures al gust
- Oli d'oliva verge extra
- Pebre
- Sal



Elaboració

1. Tallar les verdures de la farsa ben petites. Coure en una paella amb una mica d'oli, salpebrar.
2. Quan estiguin cuites retirar i deixar reposar sobre un plat amb paper absorbent.
3. Tallar el carbassó a làmines fines amb ajuda d'una mandolina.
4. Passar les làmines en una paella amb una mica d'oli d'oliva durant uns segons, just perquè quedin flexibles.
5. Disposar 6-8 làmines ben estirades i solapades una amb l'altra. Posar en el centre una mica de la farsa de verdures.
6. Embolicar formant un rotllet i servir.