

CREMA DE CARBASSÓ AMB ROSTES



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES :

- 3 carbassó
- 2 patates
- 10 gr. De mantega
- 10 cc de nata liq.
- c/s de sal i pebre

Elaboració:

Posem en una cassola les patates pelades, rentades i tallades amb el carbassó mig pelat i tallat a daus, afegim aigua fins a cobrir i ho posem al foc per fer-ho bullir amb la sal i el pebre fins que la patata estigui tendre.

Afegim la nata, la mantega i triturem, passem per el colador xines i ja la tindrem preparada per servir i acompanyar amb unes rostes de pa que les podem fer tallant el pa a daus i posar-los al forn un moment per que quedin cruixents.

A la taula i... BON PROFIT !