


CARPACCIO DE CARBASSÓ

 40 min



Ingredients (2 persones)

Carbassó – 1

Llimona – ½

Parmesà – al gust
(o altres formatges, vegans o no)

Oli d'oliva

Sal

Pebre i/o altres espècies al gust





Fot-li al carbassó
per passar la calor!

- Peleu el **carbassó**. Un cop sense pell, amb un pelador feu-ne làmines.
- Poseu les làmines de **carbassó** en un bol i ruixeu-les amb el suc de mitja **llimona**, un raig d'**oli d'oliva** i un pessic de **sal** i **pebre**. Deixeu-ho reposar 30 minuts a la nevera.
- Escorreu les làmines de **carbassó** amb un colador per enretirar-ne la llimona sobrant.
- Emplateu les làmines de **carbassó** amb **parmesà** ratllat o qualsevol altre **formatge (vegà o no)** tallat a daus. Podeu decorar-ho amb **pebre** o **altres espècies**.

Altres receptes que podeu fer amb carbassó: crema freda de carbassó amb menta, truita de carbassó, carbassó farcit al forn, magdalenes de carbassó, *brownie* de carbassó o espaguetis de carbassó al pesto.



 De bonesh
Oques Grasses

 Vi blanc afruitat