

FALS RISOTTO DE CARBASSA AMB XIPS D'ALBERGÍNIA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

100 g d'escalunyes

600 g de carbassa

100 g de parmesà

2 grans d'all

Oli de gira-sol

1 albergínia

Sal

Pebre

Farina

½ l de brou de verdures

ELABORACIÓ

Tallem la carbassa a daus ben petits de la mida d'un gra d'arròs.

Sofregim les escalunyes i els grans d'all sense que agafin color.

Simulem un nacrat amb la carbassa i mullem molt poc amb el brou de verdures.

Deixem que evapori el brou, lliguem amb el parmesà, i rectificuem de sal i pebre.

Tallem làmines d'albergínia molt fines, les estenem en una safata, posem sal i esperem uns 10 minuts perquè extreguin l'aigua que contenen.

Enfarinem i fregim amb oli abundant.

Traiem les xips d'albergínia i les posem sobre un paper absorbent perquè no quedin olioses.

Servim el fals risotto de carbassa amb les xips d'albergínia a sobre o a sota i una mica de parmesà per sobre.