

## PATATES DE POLENTA I CARBASSÓ



### Ingredients:

- 125 g sèmola de blat de moro.
- 60 g carbassó ratllat.
- 35 g formatge curat de la zona.
- 250 g de brou de verdures de temporada.
- Un pessic d'orenga el pols o pebre vermell dolç.
- Una cullera d'oli d'oliva

### Preparació:

Posar a escalfar el brou i de mentre neteja, pela i ratlla finament el carbassó. També ratlla el formatge. Abans que el brou bulli tirar la sèmola en forma de pluja, remoure i afegir el carbassó, formatge i espècies i no parem de remoure fins que quedi ben cuita. Després la passem a un motlle rectangular i l'extendrem amb 1,5 cm de gruix a continuació la deixem refredar. Un cop freda i sòlida tallarem la sèmola en forma de patates, les pintarem amb oli i les enrossim al forn o paella.

### Anotacions:

- El carbassó el pots deixar sense pelar, però l'aspecte ja no serà tant de patates.
- No posem sal per compensar excés de sal que porta el formatge curat.
- Per saber el temps de cocció cal mirar l'etiqueta del paquet de sèmola, ja que les instantànies en 5 o 10 minuts ja estan cuites les altres de 15 a 20 minuts.
- Cal refredar-la en menys de 2 h fora abans de posar dins de la nevera.
- Cal que estiguin lleugerament rosses, un excés fa que no siguin sanes.