

PURÉ de CARBASSA

	<u>Ingredients</u>
1	carbassa
2	cebes
2	patates
2 grans	all
	oli d'oliva
un tros	OPCIONAL: mantega
	aigua embotellada
al gust	pebre negre
2	claus d'olor
1/2	nou moscada ratllada
1/2 culleradeta cafè	gingebre en pols
al gust	sal

- Tallar la carbassa en sectors i pelar-la. Tallar-la a daus no massa grans
- Pelar les patates i tallar-la a daus
- Picar les cebes i laminar les dents d'all
- En una cassola fonda posar-hi una mica d'oli i mantega per ofegar les cebes a foc baix + uns quants daus de carbassa i uns quants daus de patata
- Quan comenci a estar ofegat i afegim l'all laminat
- Quan gairebé es desfacin els daus de carbassa i afegim la resta de carbassa i patata i omplim l'olla amb l'aigua necessària i ho deixem bullir una hora fins que gairebé s'ens desfaci la carbassa. Anirem remenant amb les varetes manuals de tant en tant
- Picar els claus a la ma de morter
- Quan faltin 5 minuts per l'hora i tirem les espècies i la sal
- Si veiem que sobra aigua la anem deixant bullir 1/2 més fins que s'evapori (com que la carbassa i la patata s'hauran desfet, si traiem aigua perdrem molta substància i jo prefereixo deixar bullir una estona més la sopa - però si no ho fem bullir tant de temps traurem una part de l'aigua i la reservarem abans de passar el pymer, per precaució)
- Passar el pymer. Si hem tret aigua i ara en fa falta n'hi anirem afegint amb precaució
- Al servir el plat hi podem tirar un raig d'oli pel damunt