



INGREDIENTS

- 2 carbassons mitjans
- Tomàquet fregit
- 3-4 xampinyons
- Formatge ratllat de fondre
- Oli d'oliva verge
- Orenga
- Sal, pebre negre

ELABORACIÓ

1. Renteu i talleu els carbassons a rodelles d'un cm de gruix.
2. Renteu i talleu els xampinyons a lamines fines.
3. En una paella amb un fil d'oli daureu les rodelles de carbassó a foc suau per una cara. Salpebreu-les.
4. Doneu-li la volta i poseu al damunt una mica de tomàquet, una làmina de xampinyó i un polsim d'orenga.
5. Poseu el formatge ratllat al damunt i tapeu la paella amb una plat.
6. Aparteu-la del foc i espereu que fongui durant un parell de minuts.
7. Serviu-les calentes.

NOTES:

