

pebreres ofegades (GASTR)

Elaboració: En cassola fonda daurem la carabassa tallada en forma de mitja lluna i la traïem. Fem la mateixa operació amb les pebreres, a les quals haurem tret les llavors i el peçó, deixant lloc per a farcir-les. Les traïem i deixem que es gelen. En el mateix oli sofregim la nyora, les ametles, el pa i els alls. Reservem i piquem en el morter amb el julivert i els grans de pebre. En la mateixa cassola sofregim l'arròs i el reservem; després el magre i el reservem i seguidament sofregim el carabassí tallat a trossos molt menuts, els trossets de carabassa sense pell, les pebreres verdes tallades molt fines i, quan estiga al seu punt, afegim la tonyina, els ous durs ben trossegats i els pinyons. Ho remenem tot amb la meitat de la salsa del morter. Deixem gelar el que hem fregit i amb una cullera xicoteta anem farcint les pebreres, primer l'arròs i després el preparat que punxarem perquè no se n'ixca la farcidura. Finalment, en la mateixa cassola, col·loquem les 4 tallades de carabassa i repartim les pebreres amb cura perquè no s'apeguen. Ho cobrim tot amb la resta de la salsa del morter i molt poca aigua i deixem coure a poc foc durant 3/4 d'hora. Sal al

gust.

Ingredients per a 4 persones

- 5 pebreres vermelles grans
 - 2 pebreres vermelles tendres i menudes
 - 4 tallades de carabassa de nucs
 - 1 carabassí
 - 3 ous durs
 - magre
 - arròs
 - tonyina en conserva
 - 2 tomaques madures
 - 6 grans d'all
 - 6 ametles
 - pa
 - 1 grapat de pinyons
 - 1 nyora
 - 4 grans de pebre negre picant
 - safrà
 - julivert
 - oli d'oliva, sempre
- Temps de preparació: 1 hora.

Diccionari de
Benidorm