

Truita de Tardor. Bolets & Carbassa

8 ous

80 g ceba escalunya picada

80 g carbassa a daus

80 g rossinyols

80 g rovellons

80 g llaneges

Sal,Oli d'oliva

Pa d'olives

Rentar i tallar els bolets, reservar. Pelar i tallar la carbassa a daus, i cuinar-los en una paella amb un raig d'oli, fins daurar i reservar. Saltar l'escalunya en una paella. Afegir els bolets i deixar coure. Un cop cuits, afegir la carbassa i deixar barrejar sabors. Batre els ous amb una mica de sal. Posar una paella al foc amb una mica d'oli d'oliva, afegir els ous batuts. Un cop mig cuits, afegir bolets, ceba i carbassa. Tancar la truita tipus francesa. Servir acompanyada de pa d'olives.