

ESCALIVADA D'ALLS TENDRES, CARBASSA I CALÇOTS,
AMB PICADA DE MÚSIC

Per a 4 comensals:

Escalivada

1 quilo de carbassa, preferentment de les nomenades
"cacauet"
20 calçots
20 alls tendres

La picada de músic

30 g de panses sense pinyol, picades menudes
30 g d'avellana torrada i picada
30 g d'ametlla granet torrada
15 g de pinyons torrats i picats

Oli picant

100 ml d'OOVE
1 bitxo picant
Un polsim d'orenga seca
Sal i pebre



ELABORACIÓ:

1--- Poseu cada una de les hortalisses en safates per separat al forn. Els alls i els calçots
integrals, no retireu cap pell, només passeu-los per aigua, fregueu-los subtilment amb OOVE i
un xic de sal i escampeu-los sobre la safata, (una safata pels calçots, una altra safata pels alls
tendres i una altra per la carbassa, sense la pell dura i embolicada amb paper de forn i
entreu-ho tot al forn ben calent a 200°. Els alls tendres si són molt fins els hi caldran 8 minuts
de cocció, els calçots 12 minuts i la carbassa 60 minuts.

2--- Mescleu tots els ingredients de la picada de músic i reserveu-los.

3--- Tritureu els ingredients de l'oli picant i reserveu-lo.

Presentació: Repartiu als plats els calçots i els alls tendres corresponents, pelats i la carbassa a
cullerades, o a daus. Per sobre escampeu-hi la picada de músic i amaniu el conjunt amb l'oli
picant.