

AUTORA: **Ma. Lluïsa Fabregà**

CARABASSONS COLLITS DE L'HORTA DE CANET, FARCITS DE CARN AMB BEIXAMEL I FORMATGE

INGREDIENTS: 2 carabassons grossets
400 gr. de carn picada (vedella i porc)
5 tomàquets de l'hort de Canet
1 Ceba
2 dents d'all
Oli
Sal
Beixamel (llet, farina i sal)

ELABORACIÓ: poseu a bullir aigua amb sal en un cassó. Quan bulli tireu-hi els carabassons tallats a trossos i oberts per la meitat (4 trossos de cada carabassó). Espereu 15 minuts i escorreu-los. Sofregiu la carn en una cassola. Quan estigui fregida retireu-la i en la mateixa cassola afegiu-hi la ceba ratllada i els alls a trossets. Quan la ceba i els alls estiguin ben daurats afegiu-hi el tomàquet ratllat i quan vagi fent xup xup afegiu-hi la carn fregida, remeneu-ho tot junt i traieu-ho del foc.

Seguidament agafeu els carabassons tallats i oberts i es traieu la grana de dins. Ompliu els carabassons amb la barreja de la carn, el tomàquet, la ceba i l'all i poseu-los en una safata. A part, prepareu la beixamel (llet, farina i sal). Amb aquesta beixamel cobriu els carabassons i afegiu-hi per sobre formatge ratllat i uns petits daus de mantega. Poseu-ho a gratinar al forn durant uns 15 minuts i el plat ja està llest.

Bon profit!