



NYOQUIS DE CARABASSA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 800 g de carabassa
- 250 g de farina
- 300 g de brull
- 200 g de salsa de tomaca
- sal

LA PREPARACIÓ

- Pelar i trossejar la carabassa, torrar-la en el forn fins que este daurada.
- Retirar i triturar fins a fer un puré.
- Mesclar la carabassa, amb la farina, el formatge, i una mica de sal.
- Mesclar bé fins a aconseguir una massa compacta.
- Formar xicotetes boles amb la massa anterior.
- Posar-les en abundant aigua bullint.
- Retirar-los a mesura que pugen a la superfície, amb l'ajuda d'una espumadora.
- Servir en una font amb la salsa de tomaca.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 55.4 g	Grases 7.3 g
Kcal 371	Proteïnes 17.7 g