

CRESTES DE CARBASSÓ I LLAGOSTINS O GAMBES

Per a 10 crestes:

10 bases de crestes
15 cues de llagostins o gambes
1 carbassó
1 ceba tendra
1 all
1 ou
Oli d'oliva
Sal
Julivert

Picar la ceba tendra i fregir-la poc a poc en una paella amb una mica d'oli. Picar el carbassó amb pell a dauets petits i afegir-los. Coure les dues verdures a poc foc fins que quedin ben toves. Salpebrar i reservar.

Pelar i picar l'all i daurar-lo en una paella amb una mica d'oli. Salar les cues i saltejar-les breument. Empolsinar-les amb julivert picat i trinxar-les a trossos petits.

En una safata de forn posar les 10 bases de les crestes damunt d'un paper de forn. Posar a cada una, una porció de la barreja de verdures i cues. Tancar-les doblant-les pel mig i sellar-les amb la punta d'una forquilla. Batre l'ou i pintar les crestes pel damunt. Tenir-les al forn a 180° C durant 12-15 minuts (fins que es vegin daurades).