

RAVIOLI DE CARBASSÓ FARCITS DE FORMATGE I ESPINACS

Per a 18 ravioli:

2 carbassons grans (o 3 petits)
250 g de formatge crema
250 g d'espínacs frescos
40 g de pinyons
formatge ratllat per gratinar
oli d'oliva verge extra
sal

Torrar els pinyons en una paella sense oli. Cuinar-los a foc suau durant uns minuts, fins que adquireixin un to daurat, remonent de tant en tant per evitar que es cremin i facilitar que es torrin de manera uniforme. Reservar.

Afegir una mica d'oli d'oliva a la paella i saltar els espínacs. Reduiran el seu volum notablement. Afegir un pessic de sal.

Barrejar el formatge crema, els espínacs saltats i els pinyons torrats, fins obtenir una mescla homogènia. Afegir una mica de pebre si es desitja.

Rentar bé els carbassons sense pelar-los. Tallar-los en làmines ben fines, d'uns 2 o 3 mm de gruix. S'hauran de rebutjar les del principi i les del final, perquè seran més estretes que les de la part central. Afegir una miqueta de sal.

Escalfar la paella amb una miqueta d'oli i fregir lleugerament les tires de carabassó. El temps variarà en funció del gruix de les làmines, però serà al voltant d'un minut com a molt per cada costat. Reservar-les.

Col·locar dues tires de carabassó creuades. Disposar una mica del farciment en el centre i doblegar cap a dins les tires.

Col·locar els ravioli a la safata de forn i gratinar-los amb el formatge ratllat durant uns 5 minuts més o menys. Estaran llestos quan la capa de formatge tingui un aspecte daurat i cruixent.