

BUNYOLS D'ALBERGÍNIA I CARBASSÓ

Ingredients:

- 2 carbassons
- 2 albergínies
- sal gruixuda
- 250 g de farina
- 1 pessic de sal
- 2 ous
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 20 cl d'aigua amb o sense gas
- romaní, orenga

Preparar les albergínies i els carbassons, tallar-los a rodanxes de 5 mm de gruix per fer-los escórrer. A mesura que els talleu, posar-los en un colador amb una mica de sal gruixuda, reservar.

Posar la farina i la sal en un recipient, fer com un pou en el qual trenqueu els ous sencers. Abocar-hi l'oli d'oliva.

Començar a barrejar els ous i l'oli amb una forquilla, incorporar a poc a poc la farina i afegir-hi aigua. La pasta sempre s'ha de mantenir ferma mentre hi hagi grumolls. Quan estigui llisa, afegir la resta d'aigua per obtenir la textura desitjada. Se pot afegir a la pasta romaní o orenga finament picats.

La pasta pot descansar o ser utilitzada immediatament.

Esclarir i escórrer les rodanxes d'albergínies i carbassons, reservar-les sobre paper absorbent.

Posar l'oli a escalfar. Cal que sigui prou calenta però pas massa. Posar-hi un bunyol per provar.

Durant la cocció, si els bunyols són massa acolorits, baixar el foc.

