

# PURÉ DE CARBASSA

*Ingredients: per a 20 persones*

- 2 kg de carbasses diverses (moscada + butternut + potimarró)
- 800 g de trufes
- 1 ceba, 2 escalunyes (o 2 porros)
- 50 g de mantega, dues cullerades d'oli d'oliva
- brou de llegums
- 200 g de nata líquida
- 1 culleradeta de nou moscada
- sal, pebre

Peleu les trufes i la carbassa (inútil pelar el potimarró), talleu-les a trossos.

Talleu finament i sofregiu la ceba picada i les escalunyes en la mantega i l'oli d'oliva. Afegiu els trossos de trufes i de carbassa.

Cobriu amb el brou de llegums, saleu, feu coure a cobert durant 20 minuts.

Escorreu i aixafeu els llegums amb un premsa puré. Afegiu-hi la nata líquida, la nou moscada ratllada i el pebre.

