

LLEGUMS D'ESTIU FARCITS

Ingredients: (per a 10 persones)

Farciment:

- 100 g de ceba
- 20 g d'all
- gibert
- 150 g de molla de pa
- 25 cl de llet
- 800 g de carn de socissa (o cap de llom trinxat)
- 2 ous

Llegums:

- 5 carbassons
- 10 tomates
- 5 pebrots petits

- pa ratllat
- oli d'oliva



Preparar el farciment.

Triturar l'all, la ceba i el gibert.

Posar a remullar la molla de pa dins la llet.

Barrejar la carn de socissa, el puré de ceba, all i gibert, la molla de pa i els ous.

Preparar els llegums.

Tallar els carbassons i els pebrots per la meitat longitudinalment, tallar la part superior de les tomates, buidar tots els llegums, salar i pebrar lleugerament.

Farcir els llegums sense emplenar-los massa, salpicar amb pa ratllat i arregar amb una mica d'oli d'oliva.

Coure al forn a 180°C durant 40 minuts.