



APPETIZERS · VEGETARIAN

Entrepà gratinat de carbassó i xampinyons

🍴 4 servings 🔥 450 kcal

Ingredients

Panets rodons

Tomàquets de pera

Xampinyons

Carbassó

Suc de 1/2 llimona

Un bon raig d'oli d'oliva verge extra

Alfàbrega fresca

Formatge tendre ratllat

Formatge sec ratllat

Sal

Pebre negre

PER SERVING

Protein	20 g
Fat	25 g
Carbs	30 g
Fiber	5 g

Method

- 1 Fem un tall en forma de creu a la base dels tomàquets i els escaldem durant 1 minut. Els refredem, els pelem i els reservem.
- 2 Laminem ben fins els xampinyons i el carbassó. Els posem en un bol amb el suc de mitja llimona, un bon raig d'oli, l'alfàbrega fresca picada, sal i pebre. Ho deixem macerar uns minuts.
- 3 Obrim els panets per la meitat i repartim el tomàquet pel damunt de la base. Afegim els xampinyons i el carbassó laminats i acabem amb una bona capa de formatge tendre ratllat.
- 4 Enfornem fins que el formatge s'hagi fos i quedi ben gratinat.
- 5 Mentrestant, pintem les tapes dels panets amb una mica d'oli i les arrebossem amb formatge ratllat sec. Les posem sobre una safata amb paper de forn i les gratinem fins que quedin daurades i cruixents.
- 6 Muntem l'entrepà i el servim immediatament, ben calent.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

