



Ingredientes para

6-8 personas:

Motlle de 20 cm de diàmetre

Per a la base:

150 g farina espelta integral
45 g crema d'ametlles (ametlles torrades batudes)
6 orellanes remullades en 40 ml d'aigua calenta
2 cullerades d'OOVE
Sal

Per al farcit

300 g de carbassa rostida (pot fer-se també amb moniato o amb una barreja de tots dos)
200 g de formatge de cabra de la Garrotxa (podeu substituir-lo per un altre formatge de la vostra elecció que fongui bé i que tingui un sabor marcat)
3 cullerades grans de vinagre ecològic de poma Badia Vinagres
2 ous
3 cullerades de maizena
2 cullerades de mel
Una mica de canyella



Pastís de carbassa i formatge de cabra de la Garrotxa

Preescalfeu el forn.

Primer prepararem la base.

En un bol poseu les orellanes amb l'aigua i escalfeu.

Deixeu reposar uns minuts i després barregeu tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia manejable.

Podeu fer-ho amb la funció «amassat» del vostre robot de cuina si en disposeu o bé a mà (en aquest cas piqueu les orellanes a trossets petits abans de barrejar).

Feu una bola amb la massa, poseu-la sobre paper d'enfornar i esteneu-la amb ajuda d'un corró.

Un cop tinguem la placa de massa, poseu el motlle a sobre i retalleu les vores deixant un marge d'1-2 cm per a les vores.

(Amb els retalls de massa sobrants podeu fer una tartaleta o cresta).

Poseu la massa dins del motlle (ja sigui amb el paper o sense, pintant lleugerament el motlle amb oli per facilitar-ne el desemmotllat).

Reserveu i prepareu el farcit.

Talleu el formatge a daus, poseu-lo en un cassó i afegiu-hi el vinagre.

Escalfeu a foc lent, removent constantment fins que el formatge es fongui completament i n'obtinguem una crema.

Barregeu la crema de formatge i vinagre amb la resta d'ingredients del farcit i bateu fins a aconseguir una barreja homogènia (tindrà una consistència més aviat líquida).

Aboqueu la barreja sobre la base.

Fornegeu a 180° durant 40-45 minuts.

Passat aquest temps, deixeu reposar uns 15 minuts dins del forn amb la porta lleugerament oberta, després traieu i deixeu temperar.

Quan estigui a temperatura ambient es pot servir directament o bé decorar amb fruites o verdures de temporada (figues, raïm, caqui, bolets...), fruits secs i/o llavors i servir.