

# XICS DE GRANOLLERS

## "Pudding" de Verdures

**I**ngredients per a quatre persones

- 150 gr. de ceba
- 150 gr. de pebrot vermell
- 150 gr. de pebrot verd
- 200 gr. d'albergínia
- 200 gr. de carbassó
- 150 gr. de tomàquet ben madur
- 3 ous
- 1 gra d'all
- Sal i oli

Elaboració:

Rentar i tallar a quadrets els pebrots, fem el mateix amb la ceba, el carbassó i l'albergínia. Amb els tomàquets, el que farem és escaldar-los, pelar-los i tallar-los.

Posem a escalfar una mica d'oli en una paella, sofregir-hi les verdures durant uns 5 minuts. Un cop estigui ben calent, s'hi afegeixen els tomàquets i l'all picat. Ho salem i ho deixem coure uns 30 minuts a foc lent.

Mentre, deixem escalfar el forn a 160 ° C i untem un motlle de fer pastissos rectangular (com pot ser els motlles de "Cake") amb una mica d'oli. Batre els ous en un bol amb una mica de sal. Quan veiem que les verdures estiguin "aldentes" les afegim al bol i ho barregem.

Tot seguit, buidem la barreja al motlle, ho tapem amb paper d'alumini i ho posem al forn perquè es cogui durant 45 minuts.

Ho deixem refredar, quan veiem que la massa sigui consistent, ho traiem del motlle i ja està apunt per servir.

Bon profit.  
Yolanda Barbachano

## La tira còmica de'n Merlos

