

III. MUSSACA VEGETAL D'ESPINACS I AMETLLA

Tasca Jovi, Les Useres

Ingredients per a quatre persones:

□ Làmines d'albergina :

- ◇ Albergina de La Montalba – **2 uni.**
- ◇ Farina de blat – **Q/s.**
- ◇ Oli de gira-sol.
- ◇ Sal.
- ◇ Pebre negre.

□ Beixamel de llet d'ovella :

- ◇ Farina de blat – **30 g.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Vilafamés – **30 ml.**
- ◇ Llet tèbia d'ovella de la Torre d' En Besora – **500 ml.**
- ◇ Sal.
- ◇ Pebre negre.

□ Farcit d'espinacs i praliné d'ametlla :

- ◇ Espinacs de La Montalba – **600 g.**
- ◇ Ceba de La Montalba picada finament – **1 uni.**
- ◇ Alls de La Montalba picats – **2 dents.**
- ◇ Carabasseta de La Montalba tallada en daus menuts – **1 unitat.**
- ◇ Ametlla marcona pelada d'Albocàsser – **250 g.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Vilafamés – **50 ml.**
- ◇ Sal i Pebre negre.

Elaboració: ① Primer, per a la base del fullat tallem **llargues làmines** d'albergínia, les enfarinem i fregim amb oli a **temperatura alta** i les escorrem amb un recipient cobert de paper de cuina per **retirar l'excés d'oli**. Salem i moem pebre damunt d'aquestes. ② Seguidament, amb un cassó disposem l'oli a foc lent. **Al cap d'uns minuts** afegim la farina i removem amb les varetes metàl·liques durant **uns minuts** perquè la farina no faça gust cru. Després, afegim la llet a poc a poc fins que tot quede espès. ③ Per altra part, escaldem i escorrem els espinacs. Per una altra, sofregim els alls, la ceba i la carabasseta fins que quede tot ben tendre. Posteriorment, hi afegim els espinacs ja escorreguts i ho **cuinem tot junt** durant **10 minuts**. En una cassola, posem les ametlles amb l'oli i removem fins que queden torrades i seguidament ho triturem amb un processador d'aliments fins que quede una textura fina. Finalment, afegim el praliné als espinacs. ④ Per acabar el nostre plat, superposem capes d'albergínia amb la farsa. Després ho cobrim tot amb la beixamel i cuinem al forn a **180°C** fins que quede daurat. Per a decorar el plat, podem afegir ametlles laminades i formatge ratllat. En aquesta ocasió, nosaltres hem utilitzat també uns tomàquets torrats.

Observacions: Les làmines d'albergínia es poden substituir per pasta o carabasseta. En compte d'ametlles, es poden usar avellanes o fruits secs. La beixamel és substituïble per salsa de tomaca. També podem decorar el plat amb orenga, alfàbega, i tomaca de penjar al forn.