

# ***Spezzatino con la zucca e la sua polentina, o sambarot de carabassa amb acompanyament de sèmola***

## **Ingredients (2 persones)**

Una carabassa redona (1 kg)  
3 cebes  
3 creïlles mitjanes  
2 grans d'all  
1 rameta de romaní  
Fulles de sàlvia (si n'hi ha; si no, un parell de rametes de timó)  
1 cirereta seca  
Oli d'oliva  
Mig got de vi negre (de cuina)  
Mig litre de tomata triturada (sense fregir)  
2 cullerades de farina  
Sal

## **Polentina**

125 g de sèmola de blat  
Nou moscada  
Sal

Talla la carabassa en dues meitats que et serviran com a plats. Amb una cullera, buida la molla i reserva-la.

Talla les creïlles en daus més o menys grans. Pica la ceba i els alls. Talla la cirereta a daus petits.

En una cassola gran, sofregeix la ceba, l'all, la cirereta i les herbes. Afegeix-li els trossos de carabassa i els daus de creïlla. Quan agafe color, posa-li la farina i remena-ho per lligar-ho tot bé.

Posa-hi el vi i deixa que s'evapore. Aleshores afegeix-li la tomata. Rectifica-ho de sal i posa-li una miqueta de pebre. Deixa-ho coure 40 minuts.

Per a fer la *polentina*, escalfa un got i mig d'aigua en un cassó. Quan estiga a punt d'alçar el bull, fica-li la sèmola i remena amb una batedora de varetes. Posa-li sal i nou moscada. Deixa-ho a foc lent 3 minuts sense parar de remenar. Trau la *polentina*, posa-la en un plateret i rega-la amb un raig d'oli d'oliva.

Fica el sambarot dins de la corfa de la carabassa. Posa-li un poquet de formatge ratllat per damunt, i una branqueta de romaní per decorarlo.

És una recepta del sud d'Itàlia, preparada per Marco i Rosella Folicaldi. Us ho assegure, deliciosa de veres!