

## Amanida de carbassó amb formatge de cabra i salsa de tàperes

*La recepta de la popular blocaire La Dolorss Mateu*



Amanida de carbassó i formatge de cabra i salsa de tàperes | Dolors Mateu

Amanida sense enciam i amb ingredients que casen a la perfecció, perfecta per suportar la calor.

### **Ingredients per a 4 persones:**

2 carabassons petits  
16 tomàquets cherry  
200 gr. de formatge de cabra rodó  
1 cullerada de tàperes  
12-16 anxoves en oli  
12 ous de guatlla  
Sal, Vinagre  
Flor de cibulet

### **Per a la salsa:**

2 cullerades de maionesa  
2 cullerades de iogurt grec  
1 rajolí de suc de pinya  
1 cullerada de tàperes

pebre negre

**Fer la salsa de tàperes**, per a això barregeu en un bol la maionesa, el iogurt, el suc de pinya i les tàperes picades menudes, afegiu pebre negre al gust i reserveu a la nevera

**Per l'amanida**, amb un pelador o bé amb una mandolina talleu tires llargues i fines de carbassó prèviament despuntat i rentat. Poseu-les en un recipient amb sal i unes gotes de vinagre. Reserveu.

Poseu a bullir els ous de guatlla uns dos minuts, refredeu, peleu. Reserveu.  
Trieu l'escorça blanca del formatge de cabra.

En el plat de servir poseu les tires de carbassó com a base, acompanyeules amb els tomàquets cirera partits per la meitat, el formatge trossejat grollerament amb els dits, les tàperes, les anxoves i els ous de guatlla partits en dos també amb els dits.  
Repartiu flor de cibulet i amaniu amb la salsa de tàperes.

**Celíacs:** assegureu-vos bé que tots els ingredients siguin sense gluten.

**Blog de cuina de la dolors** <http://blogdecuina.blogspot.com.es/>