

# **Zarangollo de l'horta murciana**

## **Múrcia**

Alfonso García

### **Ingredients**

2 carbassons grossos  
1 ceba tendra dolça petita  
3-4 ous (1 per persona)  
3 patates mitjanes  
oli d'oliva  
sal



### **Elaboració**

Poseu al foc una paella gran amb una mica d'oli i afegiu-hi la ceba tallada finament. Deixeu-ho ofegar a foc lent.

Renteu els carbassons i, sense pelar-los, talleu-los a rodanxes fines.

Un cop s'estovi la ceba, afegiu el carbassó a la mateixa paella i quan estiguin cuits afegiu-hi les patates, fregides prèviament però sense arribar a daurar-se.

Remeneu-ho de tant en tant amb cura, perquè no es trenquin gaire la verdura i les patates.

Poseu directament els ous a la paella i remeneu-ho lleugerament fins a barrejar-los amb el sofregit de ceba i carbassó. Al plat quedaran zones amb clara i amb rovell ben diferenciades.

Tasteu-ho i assaoneu el remenat.

Consumiu-ho més aviat fred, sobre una llesca de pa.