Arnadí de carabassa

Rendiment: 6 motles

Ingredients

Arnadí

Carabassa — 3 kg
Llimons (només la ratlladura) — 2 u.
Suc de taronja — 5 ml
Rovells d'ou — 3 u.
Sucre — 300 g
Ametla molta — 250 g
Ametles senceres — al gust
Canyella molta — 1 cullerada
Pinyons (opcional) — al gust
Sucre (per a empolvorar) — al gust
Canyella (per a empolvorar) — al gust

Passos

1. La vespra, rosteix la carabassa al forn a 180 °C durant hora i mitja. Convé que es faça a poc a poc, perquè evapore els líquids tant com siga possible.
2. Pela-la, lleva les llavors i esclafa la polpa amb una forquilla fins a obtindre una pasta fina i uniforme, sense trossos. Lleva-li els fils, posa la polpa en un sac de tela i deixa-la penjada tota la nit perquè s'escórrega soleta.
3. L'endemà, afig el sucre a la polpa i mescla-ho molt bé; pots ajudar-te d'un passapuré.
4. Posa la mescla en una cassola a foc molt suau i remena sense parar mentre incorpores la canyella molta, la ratlladura de llimons i el suc de taronja.
5. Sense deixar de remenar, afig l'ametla molta i els rovells d'ou prèviament batuts. Mescla-ho tot i cou uns 15 minuts.
6. Reparteix la massa en una cassola de fang gran o en cassoletes individuals i dóna-li forma de piràmide amb una espàtula.
7. Preescalfa el forn a 180 °C. Mentrestant, decora tota la superfície amb pinyons i ametles senceres, crus o lleugerament daurats.
8. Empolvora la superfície amb una mescla de sucre i canyella.
9. Cou-lo al forn 5 minuts a 180 °C. Baixa el forn a 150 °C i cou-lo de 45 minuts a 1 hora, fins que prenga un color daurat. Trau-lo i deixa'l refredar abans de servir.

Fonts

Entraré a la cuina, Arnadí de carabassa (Caroig-Xúquer):
https://caroig-xuquer.com/wp-content/uploads/2024/02/ENTRARE-A-LA-CUINA-con-portadas-PAGINAS-BAJA-coordinadors.pdf