

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

COCA DE RECAPTE

Ingredients: (per a 6 persones)

- Pasta de pa
- 3 dl d'oli
- 6 tomàquets madurs
- 3 cebes mitjanes
- 4 albergínies mitjanes
- 4 pebrots vermells
- 6 arengades

Elaboració:

Prepareu la pasta de pa: 600 g de farina, 15 g de llevat premsat, 5 g de sal i un got d'aigua tèbia. Passeu la farina pel sedàs i disposeu-la en forma de circumferència sobre la taula. Col·loqueu-hi al mig la resta d'ingredients de la pasta i pasteu-los amb les mans, fins que sigui consistent. Deixeu-la reposar en un lloc tebi, dins d'una cassola coberta amb un drap, durant 5 o 6 hores, fins que la pasta fermenti.

Per fer la coca, agafeu la pasta i afegiu-li 1 dl d'oli. Barregeu-ho bé amb els dits fins que tota la massa quedi ben untada. A l'hora d'estirar la pasta, enfarineu bé la taula, ja que, si no, s'hi enganxarà. Prepareu una llauna, on posareu la coca, un cop estirada amb l'ajut d'un corró.

A part, escaliveu els pebrots i les albergínies, netegeu-los i talleu-los a tires. A sobre de la pasta estirada, col·loqueu-hi la ceba tallada en juliana i el tomàquet a rodanxes en cru. Per sobre, poseu-hi el pebrot i l'albergínia escalivats i les arengades. Ruixeu-ho amb una mica d'oli, tireu-hi una mica de sal i poseu la llauna al forn a 180° durant 20 minuts aproximadament. I ja ho teniu a punt.



**escola de
turisme**

del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)

43880 Coma-ruga - El Vendrell