

Coca de recapte

Catalunya

Mariona Maylinch Guillamon

Ingredients

Per a la massa

500 g de farina
30 g de llevat
50 g de margarina
1 ou
1 rovell d'ou
2 cullerades d'oli d'oliva
sal

Per posar a sobre

2 pebrots vermells
3 albergínies
3 cebes
3 arengades
pebre vermell
sal
oli

Preparació

Barregeu la farina, el llevat, els ous, la margarina, la sal i l'oli. Pasteu-ho tot molt bé i, un cop enllestida, tapeu la massa amb un drap i deixeu-la reposar unes 3 hores.

Escaliveu els pebrots i les albergínies. Després, peleu-los i talleu-los en tires. Reserveu-los.

Enfarineu una safata i estireu la massa. Doneu-li forma de coca. Col·loqueu-hi a sobre les tires de pebrot i albergínia, la ceba tallada a la juliana i les arengades. Finalment, saleu-ho i amaniu-ho amb un bon raig d'oli d'oliva.

Fiqueu la coca al forn, preescalfat, i coeu-la-hi una mitja hora a 180º.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat

Informacions culturals

Aquesta coca es feia sobretot per Quaresma, a les terres de Lleida i Tarragona, concretament a l'Alt Camp.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpl.cat - Pàgina web: www.cpl.cat