

# Coca de recapte

## Catalunya

Yvette Vilar Segura

### Ingredients per a 8 persones

Base de pasta brisa

300 g de farina blanca  
150 g de margarina  
6 cullerades soperes d'aigua  
un polsim de sal

Farciment

pebrot escalibat  
albergínia escalibada  
ceba escalibada  
formatge mozzarella  
olives negres  
tonyina (en conserva)

### Preparació

Base de pasta brisa

Agafeu la farina i poseu-la sobre el marbre de la cuina en forma de corona. Al mig de la corona fiqueu-hi la margarina freda, per treballar-la millor i afegiu-hi l'aigua i la sal. Barregeu-ho tot, esmicolant la barreja fins que s'humitegi. Sense allisar-la, treballeu-la amb el palmell de la mà dues o tres vegades perquè quedi ben fina. Feu-ne una pilota i enfarineu-la. Deixeu-ho reposar uns 10 minuts.



Passat aquest temps i havent netejat el marbre prèviament,

#### **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](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)

empolsineu de farina el marbre i estireu-hi la pasta amb el corró. Col·loqueu-la a la safata del forn greixada amb margarina o oli. Punxeu la base perquè no pugi i fiqueu-la al forn ben calent per la part de sota perquè es cogui la pasta i una mica més per la part de sobre, però vigilant que es cogui sense daurar-se. Traieu-la del forn.

#### Farciment

Enforneu els pebrots, les albergínies i les cebes. Aneu girant-los i vigileu que no es cremin. Quan vegeu que està tot cuit, traieu-ho del forn i deixeu-ho refredar. Una vegada fred, peleu-ho i talleu-ho a tires. Ja teniu l'escalivada feta.

Llavors, poseu el farciment a sobre la base de pasta brisa, sense treure-la de la safata del forn. Primer, poseu-hi la mozzarella, després repartiu l'escalivada (pebrot, albergínia i ceba) i, finalment, afegiu-hi la tonyina i les olives.

Podeu presentar-la en una safata de servir amanida amb oli d'oliva ben bo i orenga.

#### **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](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)