

Coca de tomàquet

Alcoi, Alacant, el País Valencià

Alícia Orts

Ingredients del sofregit

1 kg de tomàquets madurs
1 ceba grossa
1 pebrot vermell
1 cullerada sopera d'oli d'oliva
5 g de sal

Ingredients de la massa

300 ml d'aigua
575 g de farina
5 g de llevat de forner
1 cullerada sopera d'oli d'oliva
5 g de sal



Preparació del sofregit

Poseu una paella al foc amb oli. Ratlleu els tòmaquets i la ceba. Talleu el pebrot a daus. Poseu-ho tot al foc fins que estigui cuit. Saleu-ho i reserveu-ho.

Preparació de la massa

Agafeu un bol i poseu-hi l'aigua, el llevat esmicolat amb els dits, la sal, l'oli i la farina i treballeu-ho tot amb les mans fins a aconseguir una massa homogènia. Tapeu-la amb un drap de cuina i reserveu-la fins que dobli el volum. Aleshores, traieu-la del bol i, amb un corró, estireu-la fins que tingui la mida de la safata del forn. Enfarineu la safata i poseu-hi la massa estirada. Enceneu el forn a 180 °C per la part de baix. Poseu el sofregit a sobre de la massa i escampeu-lo bé. A continuació, fiqueu-ho al forn durant 40 minuts, passats els quals traieu-lo.

Informacions culturals

És una recepta d'origen valencià, ja que la meva família és d'Alcoi (l'Alcoià, Alacant). La podeu menjar tan freda com calenta.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>