

rebost

VEP!  
Com anam?

# Sopa de pa amb fonteta

## INGREDIENTS:

- 100 grams de pa dur
- 1 quilo de tomàtiques
- ½ tassó d'oli d'oliva
- sal
- vinagre
- aigua
- pebre blanc
- formatge maonès
- formatge d'untar



## PROCEDIMENT:

- Esmicolarem unes llesques de pa dur dins d'un ribell i, tot d'una, les banyarem amb una miconca d'aigua.
- Salpebrarem el pa al gust i hi afegirem ½ tassó d'oli d'oliva i un rajolí de vinagre.
- Tot seguit, xaparem les tomàtiques a cantons petits, les mesclarem amb el pa i hi abocarem 1 tassó d'aigua al ribell.
- A continuació, salpebrarem de nou el conjunt perquè quedi ben gustós i passarem tots els ingredients per la liquadora.
- Un pic liquats els ingredients (durant almanco 5 minuts), guardarem la sopa una estoneta dins la gelera.
- Per últim, servirem la sopa amb 1 culleradeta de formatge d'untar i una miconca de formatge maonès ratllat per damunt.

rebost

UEP!  
Com anam?

# Coca d'albergínia

## INGREDIENTS:

### Per a la pasta:

- 1 tassa d'aigua amb gas
- 1 tassa d'oli de gira-sol
- 1 culleradeta de saïm
- ½ culleradeta de llevat en pols
- 250 grams de farina fluixa



### Per al farcit:

- 3 albergínies
- 20 anxoves
- 12 gotims de raïm
- 12 tomàtiques cherry
- oli d'oliva
- pebre blanc
- pebre dolç

## PROCEDIMENT:

- Primerament, tallarem el capoll a les albergínies i, a continuació, les esclafarem una mica amb la mà i les embolicarem una a una amb paper vegetal.
- Encalentirem el forn a 180° i, tot d'una, les courem al forn durant 20 minuts.
- Quan les albergínies siguin cuites, les pelarem i les farem a llesques.
- Tot seguit, xaparem per la meitat els gotims i les tomàtiques.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Dins d'un ribell, mesclarem l'albergínia juntament amb la tomàtiga i el raïm i ho tremparem tot amb una picada d'all i julivert, un pessic de sal, un poc de pebre blanc i un rajolí d'oli d'oliva. Llavors, ho reservarem.
- Per fer la pasta: dins d'un ribell, mesclarem un tassa d'aigua amb gas, 1 tassa d'oli de gira-sol, ½ culleradeta de llevat en pols i 1 culleradeta de saïm.
- Remenarem tots els ingredients i hi afegirem, a poc a poc, la farina que es begui. Ho pastarem just el necessari fins que se'ns desferri de les mans (la pasta ens ha de quedar fluixa).
- A continuació, untarem d'oli una llauna de forn i hi estendrem la pasta dins.
- Un pic estirada la pasta, li farem una empolsimada de pebre dolç per damunt i muntarem el farcit de la coca: col·locant dues tires d'albergínia als laterals i una tira de raïm, una d'anxoves i una altra de tomàtiques al centre.
- Finalment, enforbarem la coca a 180° durant 35 minuts.
- Nyam, nyam!