

rebost

VEP!
Com anam?

Cocarrois d'ou i tomàtiga

INGREDIENTS:

Per a la pasta:

- 50 mil·lilitres d'oli d'oliva
- 50 mil·lilitres de vi blanc de taula
- 150 grams de farina

Per al farcit:

- 2 ous frescos
- 4 tomàtiques de ramellet
- 3 grells
- 1 all
- 1/2 ceba petita
- 2 fulles de llorer
- 1 fulla d'api
- moradux
- sàlvia
- sal i pebre bo



PROCEDIMENT:

- En primer lloc, prepararem els ingredients del farcit. Xaparem a bocins molt petits les tomàtiques, la ceba, els grells i l'all.
- Tot d'una, encalentirem un poc d'oli dins d'una paella i, llavors, sofregirem l'all juntament amb els grells i la ceba.
- En ésser la ceba daurada, li afegirem la tomàtiga triturada, un pessic de sal, un de pebre bo, dues fulles de llorer, una fulla d'api, dues fulles de sàlvia i una mica de moradux.
- En haver-hi reduït la tomàtiga, retirarem les fulles de llorer, baixarem el foc i hi abocarem dos ous batuts, remenant-lo fins que quallin i el conjunt quedi ben pres.

rebost

VEP!
Com anam?

- Per fer la pasta, dins d'un ribell, mesclarem l'oli, el vi i un polset de sal. Tot seguit, hi abocarem la farina que es begui la mescla, a poc a poc, i ho amassarem tot fins obtenir-ne una textura homogènia.
- A rengló seguit, cobrirem la pasta amb un paper vegetal damunt i un altre davall i l'estirarem al màxim amb un aprimador. En tenir-la ben estirada, hi marcarem cercles utilitzant un motlo redó d'uns deu centímetres de diàmetre perquè surtin tots ben iguals.
- A continuació, omplirem els cocarrois amb una cullerada del farcit que hem preparat abans i, després, els tancarem donant-los forma semicircular i en segellarem les voreres amb unes pessigades.
- Per coure els cocarrois, els passarem primer pel forn, prèviament encalentit a 180°, durant 3 minuts només. Després, els fregirem dins d'un calderó amb bona cosa d'oli, per les dues bandes, fins que agafin el coloret ideal.
- Bon profit!