

COCA MINISTRONE (20 personas)

Ingredients per fer la massa

Farina
5 gots d'aigua
75 grams d'oli d'oliva verge
sal
125 grams de llevat

Per cobrir la coca:

5 pebrots verds
3 pebrots vermells
3 carbassons
3 cebes
750 grams xampinyons
julivert
orenga
15 tomàquets
oli d'oliva
pebre vermell
pebre

Preparació:

- Lliguem tots els ingredients de la massa i la deixem reposar una estona embolicada amb paper film.
- A un bol gran piquem totes les verdures menys els tomàquets que els posarem en rodes sobre la coca.
- Amanim amb un bon raig d'oli una mica de pebre vermell, sal i pebre negre. Ho barregem bé i ho deixem reposar.
- Extenem la massa sobre una safata del forn i amb un cullerot posem sobre les verdures intentant no mullar en excés la massa. Col·loquem els tomàquets sobre la verdura, salem lleugerament i de tant en tant anem posant oli d'oliva.
- Ho posem tot al forn a 180°, durant aproximadament 30 minuts.

