

PIZZA CATALANA "CASA GRANELL"



Ingredients per a 1 pizza.

- ✓ Pa de coca de Folgueroles*
- ✓ 150g de tomàquet especiat (Aquesta recepta es top secret de la xef)
- ✓ 1 Pebrot vermell
- ✓ 1 Ceba mitjana
- ✓ 1 albergínia mitjana
- ✓ All
- ✓ Julivert
- ✓ 2 rodanxes de formatge de cabra

Preescalfem el forn a 200º i a continuació rentem bé les verdures i les posem al forn per rostir-la, quan estiguin rostides, es deixa refredar, es pela, es talla a tires i reservem.

Untem la coca amb abundant tomàquet especiat, afegim a tires paral·leles la ceba, pebrot i albergínies, li posem a sobre una mica d'all i julivert ben picat i finalment incorporem la 2 rodanxes de formatge de cabra, prèviament caramel·litzades.

Fiquem la pizza al forn durant 10minuts aprox. per gratinar i servim.

Nota: Si agrada, si pot acompanyar amb oli picant.

*A La Botigueta, anomenem a les nostres pizzes "catalanes" pel fet que utilitzem una base singular. La coca ens la porten del poble de Folgueroles i realment trobem que és un producte excepcional i difícil de trobar en el mercat, està elaborat amb farina de la varietat Xeixa, aigua, oli d'oliva, sal i llevat. El procés d'elaboració es totalment manual i artesà, la cocció es fa en un forn de llenya giratori, amb pedra refractària i a temperatura alta per a no ressecar l'interior de la coca.