

COCA D'ESCALIVADA

Ingredients: (3 coques)

- 500 g de ceba tallada a rodanxes
- 500 g d'albergínies tallades a rodanxes
- 500 g de tomates escaldades, pelades i tallades a llesques
- 500 g de pebrots tallats a llesques
- 2 grans d'all
- oli d'oliva
- sal
- enfalga, orega

En un plat que va al forn, posar l'oli i l'all trinxat. Afegir les verdures alternant ceba, albergínies, tomates i pebrots d'una vora a l'altra del plat.

Per sobre, posar força oli d'oliva, sal, enfalga i orega.

Cobrir de paper d'alumini i coure al forn almenys 1h a 220 °C.

Quan l'escalivada és a punt, guarnir-ne les pastes de coca estirades i coure al forn.

