

# Coca farcida

## Coca farcida

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

Una de les receptes més populars amb diferents presentacions que es poden trobar en molts forns de la Comunitat Valenciana. Està elaborada sobre una massa de farina i oli farcida d'un saborós pisto de tomaca, pèsols i tonyina. La coca farcida és un plat ideal per a degustar entre hores o com un exquisit entrant.

**Per:**

4

**Ingredients:**

1 kg de farina, 1/2 litre d'oli, 1/2 kg de cebes, 1/2 kg de tomaques madures, 125 gr de tronc de tonyina salada, 250 gr de pèsols, 1 ou dur, 20 gr de sal, bicarbonat i oli.

**Elaboration:**

En un recipient es mescla la farina, la sal i el bicarbonat. La mescla s'escalfa amb l'oli calent. Si la massa queda seca, s'hi afegeix aigua bullint. Per a preparar el fregit de tomaca, que segons els llocs pren el nom de titaina, samfaina, etc., s'han de sofregir les cebes, les tomaques i s'hi han d'afegir els pèsols i la tonyina esmicolada. El tronc de tonyina es dessala prèviament durant tres hores canviant-li l'aigua. Quan estiga tot sofregit s'hi afegeix un ou dur tallat a trossets. S'estén una capa de massa sobre la safata del forn prèviament untat. Es col·loca sobre aquesta capa de massa el fregit de tomaca i es cobreix amb una altra capa de massa. A continuació s'enforna fins que es daure.

- **Municipis:**

## Valora i compartix

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.