

COCA SALADA DE CARBASSA

Ingredients per a 4 racions:

- una carbassa de violí
- una massa de pasta de full rectangular
- un parell de cullerades de mostassa a l'antiga
- formatge ratllat, us aconsello una mescla de diferents varietats: cheddar, emmental, mozzarella...
- mitja ceba tallada en juliana
- un ou batut
- nous
- oli d'oliva verge extra
- sal i pebre negre molt
- mel, opcional

Per aquesta recepta només farem servir la part més estreta de la carbassa. La resta, més bombada, és on hi ha les llavors i l'aprofitarem per fer altres receptes, com una crema de carbassa.

Preescalfem el forn a 200°C amb la opció de dalt i abaix.

Pelem la carbassa i la tallem en rodanxes més aviat primes. Si feu servir una mandolina la tallarem en rodanxes de 1,5mm. També podem fer servir un espiralitzador de verdures.

Folrem una safata del forn amb paper vegetal, hi repartim les rodanxes de carbassa i les amanim amb una mica d'oli, sal i pebre. Enfornem entre 15 i 20 minuts, fins que veiem que la carbassa comença a estar tendre. En posar la safata dins del forn, ho farem a la part baixa per evitar que la carbassa se'ns torri massa per la part superior. Quan estiguin a punt, la traiem del forn i la reservem.

Estirem la pasta de full sobre el mateix paper en que ve embolicada i, amb l'ajuda d'una forquilla, punxem totes la superfície de la pasta deixant una vora d'aproximadament 1 centímetre sense punxar.

Pintem la massa amb les dues cullerades de mostassa a l'antiga evitant embrutar les vores. No n'hi poseu massa quantitat, ja que la mostassa té un gust fort i el que volem és que destaquí el sabor de la carbassa. Damunt de la mostassa hi repartim primer la barreja de formatges ratllats, després la ceba tallada i per últim la carbassa cuïta. Pintem les vores de la massa amb l'ou batut i enfornem la coca durant 20 minuts, fins que les vores estiguin daurades.

Traiem la coca del forn i repartim per sobre les nous picades. Si us agrada la combinació dolç-salat podeu decorar la coca amb uns rajolins de mel.

La coca salada de carbassa és tan deliciosa menjada tèbia com a temperatura ambient.