

COCA D'ESPINACS ECO, BRIE FET AL POBLE I TÒFONA

Ingredients

- 1 coca del Mossèn o una coca de forner sense sucre
- 1 formatge brie Riudavets (fet a Cantonigròs)
- unes llesques de formatge tendre del Moli de l'Alzina
- 1 tomàquet de sucre
- 2 manats d'espínacs frescos
- oli d'oliva
- un grapat de pinyons
- un grapat de panses
- herbes de Provença
- 1 tòfona de 30 grs.

Elaboració

Obrim per la meitat la coca necessària per 4 persones i la suquem amb tomàquet, sal i oli i hi escampem les llesques de formatge tendre.

Per altra banda, netegem els espínacs i els saltegem amb una mica d'oli i la meitat de les panses i els pinyons. Repartim per damunt el formatge, fem bocinets ben petits del brie i l'escampem per damunt els espínacs hi afegim una empolsinada de les herbes i la resta de panses i pinyons.

Ho enforenem 10 minuts a 200 C..

Presentació

Ho traiem del forn i al moment llesquem la tòfona per damunt i l'amanim amb un xic d'oli i un xic de sal d'escames i ho servim

Ho podem acompanyar amb una amanida d'escarola i magrana.

Restaurant Ca l'Ignasi, Cantonigròs

