



PREGUNTES I RECEPTES DE L'EQUIP DE VIL·LA FLORIDA

Com et dius?

Marina.

Com es diu la recepta?

Pizza casolana.

Què necessitarem per preparar-les?

La massa:

- 125gr de farina de blat integral.
- Aigua.
- Oli d'oliva.
- Sal al gust.
- Cullaradeta de llevat en pols.

Ingredients:

- Sofregit de tomàquet cru amb all, llorer i orenga
- Una bossa d'espínacs frescs
- Formatge blau
- Nous
- Mozzarella

Què hem de fer per cuinar-les?

En un bol, mesquem la farina, la sal i el llevat. Poc a poc l'aigua i un rajolí d'oli, fins que la farina quedi molla i poguem amassar-la bé. Amassem fins que quedi una mescla homogènea. Fem una bola amb tota la massa, l'emboliquem en un drap i la deixem apart durant uns 30 min.

Farem el sofregit d'all ben picat, llorer i tomàquet i el deixarem fins que estigui ben espès. Després li afegirem l'orenga.

Els espínacs els bullirem 3 minuts en aigua amb sal. Una altra opció són sofregits o frescos.

Un cop la massa hagi pujat, l'agafarem per amassar-la una mica més i aplanar-la amb un corró. Posarem la massa al forn per precuinar-la durant uns 15 min. Quan estigui llesta, la guarnirem amb els ingredients.

Primer li posarem el sofregit de tomàquet, mozzarella a la base, els espinacs ben escorreguts, el formatge blau a trossets i les nous. Podem acabar amb un mica més de topping de mozzarella i un rajolí d'oli.

La tornem a ficar al forn durant uns 10 minunts, i ja estarà llesta per servir!