

51.- Pizza de la Marina

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pizza%20marina.html>

Aquesta pizza la Marina la va aprendre a fer a l'escola. No recordo quina edat tenia però devia ser al voltat dels 8-10 anys. La feia força sovint però de cop i volta la va deixar de fer. Jo no tenia la recepta però fa més o menys un any li vaig demanar que la fes i vaig aprofitar per anotar els ingredients i la elaboració. Aquí farem la que porta tonyina o bonítol però també es pot fer substituint-lo per pernil dolç. Em fa molta gràcia que aquesta recepta consti en aquest blog.

Ingredients per a 2 persones

150 g de farina de blat

2 ous grossos

8 cullerades soperes de llet

Un sobre de llevat (Royal)

200 g de tonyina de llauna

10 cullerades soperes de salsa de tomàquet

100 g de formatge de bola

Orenga

Sal

Elaboració

Batre els ous en un plat. Posar la farina en un bol i afegir-hi els ous batuts. Remenar-ho bé amb una cullera de fusta. Afegir la llet cullerada a cullerada i anar remenant fins obtenir una pasta una mica clara. Afegir-hi el llevat i barrejar-ho bé. Cobrir una plata gran del forn amb paper vegetal de forn o bé posar-hi una mica d'oli i enfarinar-la.

Escampar la pasta per la plata. Posar-hi la salsa de tomàquet, la tonyina i el formatge. La salsa de tomàquet la podeu preparar vosaltres sofregint tomàquet i ceba, pot ser de la que teniu pre-preparada (veure recepta en aquest blog). També pot anar bé la que ja venen feta als supermercats.

Coure-ho al forn a uns 150°C fins que les vores es comencin a torrar. Servir-la ben calenta.