



INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 230 g de farina de cigrons
- 450 ml d'aigua
- 2 clares d'ou
- Tomàquets xerri
- Ceba tendra
- Alfàbrega fresca
- Formatge parmesà
- Oli d'oliva verge
- Sal
- Pebre

ELABORACIÓ

1. Posar en un vol la farina, l'aigua, una cullerada d'oli, sal i pebre.
2. Barrejar-ho fins fer-ne una crema sense grumolls.
3. Batre les clares a punt de neu i afegir-les suaument a la massa.
4. En una paella amb oli, posar un cullerot de massa fent-la tan fina com una crep.
5. Un cop surten petites bombolles, donar-li la volta i daurar per l'altre costat.
6. Treure i reservar.
7. Tallar la ceba i la sofregir-la en una paella amb oli.
8. Disposar al damunt de la socca, la ceba, els tomàquets i el formatge ratllat.
9. Posar-la al forn uns minuts per tal que fongui.
10. Al sortir, incorporar les fulles d'alfàbrega pel damunt.

NOTES:

