

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

focaccia con le sarde

Strawberry · Thursday, July 29th, 2010

Ingredienti:(8 persone)

- 1 kg farina
- 40 gr lievito
- olio extravergine di oliva

Per il ripieno:

- 600 gr sarde
- 500 gr pomodorini
- 2 spicchi di aglio
- origano
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

In una ciotola capiente mettere la farina , l'olio, il sale e il lievito sciolto in acqua tiepida, amalgamare bene e impastare per circa 10 minuti, poi coprite e lasciate riposare per circa un'ora. Lavate, spinate e tagliate a filetti le sarde, pulite l'aglio e tagliatelo a fettine. In una teglia unta di olio, stendere la pasta con circa mezzo centimetro di spessore, mettete sopra i pomodorini lavati e tagliati a pezzi, l'origano, le sarde, l'aglio e lasciate lievitare ancora per 30 minuti e poi cuocete in forno caldo a 220° per 20 minuti, servite calda con un filo di olio a crudo.

This entry was posted on Thursday, July 29th, 2010 at 8:53 am and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

