



focaccia con la salsiccia (spezzina) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

focaccia- salsiccia - Liguria

INGREDIENTI (aggiungere il lievito)

500gr di farina
250di salsiccia
olio extravergine d'oliva
sale fine
pepe

ESECUZIONE

Mettere la farina a fontana sulla madia; versarvi al centro mezzo bicchiere d'olio, il sale occorrente e l'acqua sufficiente ad ottenere una pasta molto morbida.

Dividere questa in due parti, modellarle in forma di pani tondi e far riposare sotto un canovaccio umido per due ore.

Spellare la salsiccia e porla in una ciotola; amalgamarvi un cucchiaino d'olio, schiacciando con la forchetta.

Ungere una teglia; stendervi una metà della pasta facendola debordare, dopo averla allargata con le mani. distribuirvi sopra la salsiccia livellando bene, quindi ricoprire con l'altra sfoglia.

Premere accuratamente sui bordi, ritagliare la pasta eccedente e ripiegare all'interno, formando un orlo.

Irrorare la superficie d'olio e forare con la forchetta in alcuni punti, in modo che fuoriesca l'umidità.

Infernare a 180°; ritirare quando la pasta apparirà dorata.

Servire calda.

eCucinando.it