

TORTE SALATE

Focaccia al pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di pasta di pane
300 g di pomodori maturi
1 cipolla
origano
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Con la pasta preparate un afocaccia con il foro centrale e cuocetela nel forno per il tempo necessario.

Quando sarà cotta e raffreddata distribuite su di essa i pomodori a pezzetti e la cipolla affettata sottilmente.

2 Salate; spolverate d'origano e condite con olio d'oliva.