

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccia di ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g pasta di pane
700 g ciliegie
zucchero
2 chiodi di garofano
1 bicchiere vino bianco o rosato
olio

PREPARAZIONE

- 1 Snocciolate le ciliegie, dopo averle ben lavate. Mettetele in una casseruola, spruzzatele con il vino e con 4 cucchiaini di zucchero; unite i chiodi di garofano e fate cuocere, a piccola fiamma, per circa 10 minuti. Poi sgocciolatele con una schiumarola. Lasciate ridurre lo sciroppo di cottura, su fuoco medio, fino a quando non ne resteranno solo 4 cucchiaini. Ungete una teglia rotonda da focaccia con un velo d'olio; tirate la pasta di pane con le mani, fino ad ottenere un disco poco più grande dello stampo; adagiatevelo facendo leggermente risalire la pasta sulle pareti. Distribuitevi sopra le ciliegie cotte, spolverizzatele con 2 cucchiaini di zucchero ed irroratele con il loro sciroppo.

Passate la focaccia in forno acceso a 200°C e fatela cuocere per circa 20-25 minuti.
Levatela dal forno, fatela riposare per mezz'ora prima di levarla dallo stampo.