

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La schiacciata con l'uva

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA 500 gr

UVA NERA da vino - 50 gr

ZUCCHERO 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate la pasta lievitata con una piccola parte dell'uva e l'olio. Lavoratela a lungo, amalgamando l'uva all'impasto. Spianate la pasta e mettetela in una teglia, decorate con la rimanente uva e lasciate riposare finché la pasta non sarà lievitata. Spolverate con lo zucchero e infornate per 35 minuti a 180°.