

ANTIPASTI E SNACK

Pissaladiere

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 farina autolievitante
1 barattolo pomodori pelati
18 olive nere
9 acciughe
2 cipolle
2 spicchi aglio
patè olive
olio di soia
sale

PREPARAZIONE



- 2 Affettate le cipolle, soffriggetele in un pentolino con aglio, sale, olio di soia, unite i pomodori pelati passati nel passaverdure ed aggiungete un po' d'acqua.

Portate ad ebollizione e appena bolle abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e fate cuocere per un' ora.



- 3 Scolate le cipolle dal sugo e tenetele da parte.



4 Usate la parte liquida del sugo per impastare la farina.



5 Stendete la pasta ottenuta e formate dei dischi.



6 Spalmate la pasta di olive nere e versateci sopra il composto bollito.

Ripiegate la pasta in modo da ottenere dei piccoli cestini.

Infornate a 180° per 20 minuti.



7 Sfornate e mettete sopra ogni cestino due olive nere e un filetto di acciuga.

