

ANTIPASTI E SNACK

Salatini all'arrabbiata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g di farina 0
- 100 g di salsa di pomodoro cotta (tiepida)
- 10 g di lievito di birra
- 1 pizzico di zucchero
- acqua q.b.
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di olio
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 1/2 cucchiaino di aglio in polvere (oppure poco più di uno spicchio fresco).

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito in due cucchiai di acqua tiepida con un pizzico di zucchero. Fare la fontana con la farina, versare al centro il lievito e la salsa di pomodoro e cominciare ad impastare.

Unire l'olio, il sale, l'aglio e il peperoncino ed amalgamare bene gli ingredienti, aggiungendo, se necessario, altra acqua.

L'impasto risulterà rosa.



- 2 Lasciare lievitare fino al raddoppio. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e ritagliare i salatini con degli stampini.



- 3 Sistemare i salatini nelle teglie, lasciare riposare per 10 minuti.

Intanto accendere il forno a 200°C. Infornare per 10 minuti o finchè non saranno cotti.

Eccoli tutti insieme:

