

TORTE SALATE

Schiacciata di bordonaro

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Farina
lievito di birra
broccoli
scalogni
acciughe salate
pomodori freschi
pomodori secchi
patate crude
galbanino
olio
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina ,500 g.per 4 persone, con acqua, sale lievito, olio, 1 cucchiaino di zucchero.

Farla riposare per 1 ora e mezza per farla lievitare.

Stenderla a forma di disco e riempirla con pezzetti di acciughe lavate e asciugate, broccoli a pezzettini lavati e asciugati, cipolla pomodori freschi e secchi a pezzettini, patate a fettine sottili crude, galbanino, completare con sale, pepe e olio di oliva a piacere.

Chiudere al forma del disco ripiegata a calzone e mettere in forno a 200° col forno già caldo.

Fare cuocere per circa 40 minuti e servire caldo.

Questa ricetta è un piatto unico.