

TORTE SALATE

Su Mustazeddu

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pasta per pizza
10 pomodori maturi
15 foglie di basilico fresco
2 spicchi d'aglio
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare i pomodori, quindi, metterli tagliati a pezzi nello scolapasta insieme al basilico, al sale e all'aglio tritato.



- 2 Lasciar insaporire così, ma, soprattutto, lasciare ai pomodori il tempo di espellere bene l'acqua di vegetazione.

Stendere la pasta in una sfoglia un pò più grande della teglia, mettervi all'interno i pomodori e condire con l'olio.



- 3 Fare un'altra sfoglia sottile di pasta e ricoprire, chiudendo bene i bordi e facendo dei fori al centro.



4 Cuocere per 30 minuti al forno, far raffreddare e mangiare rigorosamente freddo.

Eccolo pronto:



5 Ecco l'interno:



6 Questa è la variante con i carciofi.



NOTE

"Su Mustazeddu" è una tipica focaccia del Sulcis Iglesiente. Si prepara soprattutto in estate, periodo ideale dei pomodori. E' ancora più buona mangiata il giorno dopo fredda.