

TORTE SALATE

Focaccia alla materana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di pasta di pane
1 mozzarella
1 cipolla
2 pomodori maturi
50 g di olive nere
100 g di carciofini e funghi sott'olio
1 peperoncino piccante
pecorino grattugiato
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate la cipolla; affettatela e soffrigetela in poco olio d'oliva. Dividete la pasta in due parti e con una foderate una teglia unta d'olio. Farcite con la mozzarella e i pomodori affettati, la cipolla, le olive, i carciofini, i funghi e il peperoncino tritato.

2 Spolverate di pecorino; coprite con la pasta conservata per questo scopo e cuocete in forno a calore moderato per 45 minuti circa.