

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# La schiacciata con l'uva

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

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



## INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA 500 gr

UVA NERA da vino - 50 gr

ZUCCHERO 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolate la pasta lievitata con una piccola parte dell'uva e l'olio. Lavoratela a lungo, amalgamando l'uva all'impasto. Spianate la pasta e mettetela in una teglia, decorate con la rimanente uva e lasciate riposare finché la pasta non sarà lievitata. Spolverate con lo zucchero e infornate per 35 minuti a 180°.