

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane e patate cotto sulle foglie di cavolo

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

farina di grano duro
lievito
acqua
sale
patate

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta lievitata come per il pane. Lessare le patate con la buccia, in abbondante acqua salata; pelarle, schiacciarle, farle assorbire dalla pasta ben gramolata, aggiungendovi dell'acqua tiepida che la renderà morbidissima.
Lasciare lievitare in luogo ben caldo per circa tre ore.
Cuocere le focacce nel seguente modo: prendere le foglie più larghe dei cavoli (private del gambo) e usarle come teglia; spruzzarle d'acqua e stendervi sopra piccole quantità di

pasta dello spessore di due o tre centimetri. Infilare le spianate a due a due nel forno a legna a temperatura molto alta.

Quando la pasta si rapprende raggiungendo una certa consistenza, togliere dal forno per eliminare le foglie. Capovolgendole, rimetterle nel forno per completarne la cottura. La colorazione dorata indica che occorre sfornarle, spazzolarle e inumidirle con acqua perchè conservino la morbidezza. Le focacce si mangiano preferibilmente calde.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE