

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Sa Prazira

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

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



basilico

olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare tutti gli ingredienti indicati per la pasta e lasciarli lievitare per due ore.



- 2 Durante la lievitazione preparare i ripieni.

Per il ripieno di melanzane: rosolare in una casseruola gli ingredienti e quando le melanzane saranno tenere spegnere il fuoco e lasciare riposare.



- 3 Per il ripieno di pomodori, miscelare tutti gli ingredienti e lasciare che si insaporiscano in frigorifero nell'attesa che l'impasto lieviti.



- 4 Dopo averlo fatto lievitare per due ore, estrarre dei panetti e cercare di suddividere l'impasto per fare le 5 prazire.

Partiamo con quelle alle melanzane e chiudete come nelle foto formando come dei piccoli vulcani.



5 e così via fino a terminare con quelle ai pomodori.

Cuocere in forno fino a che risultino belli dorati.



NOTE

E' un piatto tipico sardo, è una specie di "Panada" o focaccia ripiena chiusa, possono essere farcite con melanzane o pomodori(il ripieno è meglio prepararlo il giorno prima in modo che il ripieno si insaporisca bene).Le dosi indicate sono sufficienti per preparare 4-5 prazire.