

TORTE SALATE

Schiaccia condita

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di pasta di pane
aglio
origano
peperoncino
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Con la pressione delle mani sulla pasta ricavate un schiacciata, bucherellata al centro con la punta di un dito, da cuocere in forno ben caldo.
- 2 Appena cotta, sfregatela con qualche spicchio d'aglio; cospargetela di origano e peperoncino tritato e conditela con l'olio e sale. Servite subito.