

Schiacciatine alla salvia con formaggio e uva



Ingredienti

- 350g farina
- 10g lievito di birra
- 1 cucchiaino Salvia Liofilizzata CANNAMELA
- 3 cucchiai olio extravergine d'oliva
- qb acqua
- qb sale
- 200g pecorino a cubetti
- 100g uva



Porzioni
10 persone



Portata
Antipasto



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
318.4*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Pasta: sciogliere il lievito in una tazzina d'acqua. Raccogliere la farina in una ciotola, versare al centro 2 cucchiari d'olio e il lievito sciolto.
- 2** Aromatizzare con la salvia liofilizzata CANNAMELA e salare.
- 3** Iniziare ad impastare la pasta sulla spianatoia infarinata unendo l'acqua necessaria ad ottenere una massa elastica e piuttosto morbida.
- 4** Trasferire la pasta in una ciotola, proteggere con pellicola e praticare in superficie alcuni forellini. Lasciare che la pasta raddoppi il volume in un luogo tiepido.
- 5** Rilavorare la pasta, dividerla in porzioni del peso di circa 58/60 g e appiattirle con le mani ottenendo delle schiacciatine.
- 6** Pungere le schiacciatine con una forchetta e lasciare lievitare per 15-20 min.
- 7** Nel frattempo sbattere leggermente l'olio con l'acqua e il sale e pennellare le schiacciatine. Infornare a 175° per 25 min, poi proseguire la cottura a 190° per altri 7-8 min. Sfornare.
- 8** Servire le schiacciatine con cubetti di pecorino e uva.