



18

### [ANTIPASTI]

#### *Focacetta di patate alle acciughe*

#### LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 20 minuti + lievitazione
  
- DAL MERCATO  
Per la pasta: 300 gr di patate lesse, 1 kg di farina, sale, una puntina di zucchero, 1 dado di lievito (25 gr). Per guarnire: 20 olive nere, 30 gr di pecorino.
  
- DALLA PUTECA  
pomodori pelati San Marzano dop  
olio extravergine di Sorrento dop  
filetti di alici in olio
  
- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO  
Questa ricetta si presta ad innumerevoli saporite variazioni, basta aggiungere a piacimento, olive, acciughe, tonno.

## *Focacetta di patate alle acciughe*

### PREPARAZIONE

Passare le patate nello schiacciapatate, metterle su di una spianatoia, formare un anello aggiungendo la farina. Al centro aggiungere circa 120 gr d'olio e il sale, lo zucchero e il lievito sciolto in un po' di acqua tiepida. Impastare aggiungendo acqua fino ad ottenere una pasta soda ed elastica. Far lievitare per circa 2 ore. Ungere una teglia da forno e disporvi la pasta stendendola bene. Tagliare i San Marzano dop a filetti, salarli e disporli sulla focaccia premendo leggermente, denocciolare le olive e disporre anch'esse sulla focaccia alternandole a pezzettini di acciughe; cospargere di pecorino ed origano, irrorare con un filo d'olio. Infornare a 230 gr per circa 20 minuti.