



Focaccia al tarassaco

Ingredienti:

Impasto per focacce;
100 gr di petali e foglie di tarassaco;
10 g di pinoli;
un pugno di uva passa;
1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata;
olio e sale.

Preparazione:

Lavare bene le foglie e i petali di tarassaco, asciugare e tritare.

Fare stufare in un tegame con poco olio per circa 5 minuti.

Aggiungere l'uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida, i pinoli e la maggiorana. Aggiustare di sale.

Dividere l'impasto per focacce in 2 parti. Dopo averle lavorate, stenderne una sul fondo di una teglia foderata da carta da forno.

Quindi adagiare il ripieno e ricoprire con il secondo impasto.

Chiudere i bordi pressando leggermente.

Dopo aver unto d'olio la superficie si deve bucherellarla con una forchetta.

Infernare a 200° per circa 30 minuti.

Servire calda.

Nonno Lucio