

PANE, PIZZE E FOCACCE

Schiacciata siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina 00	800 g
Lievito di birra	
Acqua calda	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

PER IL RIPIENO

Cipolle lunghe	
Carne di maiale tritata e condita	450 g
Pomodoro tritato e sgocciolato	400 g
Broccoli	
Patata media	1
Olive nere	
Formaggio galbanino	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Si impasta la farina con il lievito, l'olio d'oliva, il sale e si fa lievitare. Una parte dell'impasto si stende con il mattarello per ottenere la base della schiacciata.
- 2 Quindi si pongono a strati la cipolla tagliata finemente, la carne di maiale, il pomodoro, la patata tagliata molto fine, i broccoli (precedentemente fatti leggermente lessare) le olive nere, il formaggio galbanino tagliato a dadini e infine una spruzzata di sale e pepe e olio d'oliva.
- 3 Stendere con il mattarello la pasta rimanente che servirà a coprire il ripieno e che andrà unita molto bene con la pasta della base.

- 4 Infine fare sulla pasta della copertura un paio di buchi (ognuno di circa 4 cm di diametro) che serviranno a fare uscire il vapore di cottura. Cuocere in forno.
- 5 (Consigliato: in forno elettrico a 170 gradi per 50 minuti circa) Non appena sfornata, spennellare la pasta con dell'olio d'oliva, e coprire la schiacciata con delle tovaglie per farla ammorbidire.