

FOCACCIA CON LE NOCI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- uvetta (200gr)
- pasta per pizza (500gr)
- noci sgusciate (80gr)

Come si prepara

Tritare grossolanamente i gherigli e mescolarli all'uvetta.

Unire i 2 rotoli di pasta e lavorarli con le mani leggermente unte di olio.

Incorporarvi i gherigli e l'uvetta, quindi far riposare la pasta in un posto tiepido per farla rilievitare.

Ungere una teglia da forno e adagiarvi la pasta a forma di ciambella, infornare in forno preriscaldato a 200 gradi e cuocere per 30 minuti o fino a quando sarà dorata.

Difficoltà: 3

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	387 kcal 1620 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, piatti unici, Focaccia con le noci, focacce e pizze