



Centrotavola di focaccia



Ingredienti

- 1 Base per focaccia La Soffice
- 4 Acciughe
- 2 Cipolle
- 200 g di Olive taggiasche
- 5 cucchiaini di Polpa di pomodoro
- 100 g di Provola affumicata
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Srotolate la base per focaccia e ritagliate un cerchio al centro, aiutandovi con una tazza. Unite la provola, le acciughe, le cipolle, le olive e la polpa di pomodoro in una ciotola e mescolate, aggiustando di sale, pepe e olio. Disponete il ripieno all'interno della base e richiudete fino a formare una ciambella. Fate cuocere in forno per 20 minuti a 180°

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 30

⊕ 4 4 persone