Focaccia con stracciatella e cime di rapa

Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 100 g di Cime di rapa
- 80 g di Stracciatella
- 2 Acciughe
- 1 spicchio DI Aglio
- Sale q.b.
- 44005 q.b.
- Peperoncino q.b.

Preparazione

1. Srotolate la base per focaccia, oliatela e schiacciatela leggermente con i polpastrelli. Lasciate lievitare per 5/10 minuti, nel frattempo fate rosolare, in una padella oliata, uno spicchio d'aglio e le acciughe, poi aggiungetevi le cime di rapa lavate e asciugate e fate rosolare fino a quando saranno ben appassite, circa 15 minuti. Nel frattempo fate cuocere la focaccia in forno e infine servitela a spicchi, condita con la stracciatella, un pizzico di sale, cime di rapa saltate e peperoncino a piacere.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

15

4 4 persone