FOCACCIA RUSTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di pasta di pane,
- 200 g. di ricotta,
- 3 uova,
- una decina di olive verdi,
- 200 g. di salsiccia a nastro,
- un pezzetto di peperoncino,
- olio,
- origano,
- sale.

Rassodate le uova immergendole in acqua fredda e calcolando 10 minuti dal momento in cui inizia l'ebollizione.
Scolatele, passatele sotto l'acqua corrente, sgusciatele e tagliatele a fettine.
Incorporate 2 cucchiai di olio alla pasta di pane, lavoratela a lungo, poi stendetela in una sfoglia abbastanza sottile e foderate il fondo di uno stampo per pizza abbondantamente unto di olio.
Distribuite sulla superficie della pasta prima la ricotta, livellandola con il dorso di un cucchiaio inumidito, poi le fettine di uovo sodo, la salsiccia spellata e spezzettata e le olive tritate grossolanamente.
Spolverizzate la focaccia con l'origano e il peperoncino sbriciolato molto finemente, irroratela con un filo d'olio, salatela e mettetela in forno caldo a 220° per 15-20 minuti.