FOCACCIA ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta da pane,
- 400 g di polpa di pomodoro a pezzetti,
- 1 tuorlo,
- 1 ciuffo di basilico,
- 120 g di mozzarella,
- 100 g di speck a fette sottili,
- olio,
- sale.

Cuocere per 10' il pomodoro con 2 cucchiai di olio, basilico e poco sale.
Coprire il fondo e le pareti di uno stampo a cerniera unto di olio di 24 cm di diametro con metà della pasta da pane.
Bucherellare il fondo, fare uno strato di sugo, coprire con metà dello speck, poi con mozzarella a fette, quindi con lo speck.
Coprire con un disco di pasta, spennellare con il tuorlo e cuocere in forno a 200° C per 45'.