

FOCACCIA DI SANREMO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di pasta da pane,
- 2-3 cucchiai d'olio d'oliva,
- aglio,
- olive nere,
- olive verdi,
- acciughe,
- 1 pomodoro spezzettato,
- capperi,
- sale.

Lavorare velocemente la pasta con l'olio d'oliva.

Stendere la pasta su una teglia da forno unta leggermente con olio.

Disporre sulla superficie della focaccia, alternandoli, 1 spicchio d'aglio con la buccia, 1 oliva nera o verde e 1/2 acciuga e continuare in questo modo.

Condire con poco olio d'oliva, poco sale, il pomodoro e qualche capperi.

Cuocere in forno già caldo a 200° per 25 minuti.