

FOCACCIA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta di pane,
- 300 g di formaggio stracchino,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Ungete una teglia di olio e foderatela con metà pasta tirata a sfoglia facendola risalire sui bordi. Distribuite sulla superficie il formaggio a pezzetti e le foglie di basilico spezzettate, salate appena. Coprite con l'altra pasta e sigillate lungo i bordi pizzicando. Bucate qua e là con una forchetta, spennellate con acqua e olio, cospargete con sale grosso. Cuocete in forno caldo a 220 gradi per 20 minuti