
FOCACCIA AI POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

- 2 patate,
- 500 g di farina,
- 10 pomodorini maturi,
- 1 cubetto di lievito di birra,
- 10 cl di latte,
- olio d'oliva,
- origano,
- 1 presa di sale.

Lessate le patate in acqua salata inizialmente fredda per 25-30 minuti dal momento dell'ebollizione, poi sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.

Impastate a lungo la farina, setacciata, con il lievito, sciolto nel latte tiepido, 2 cucchiari d'olio, la purea di patate e una presa di sale, unendo l'acqua necessaria a ottenere un impasto piuttosto morbido, che farete lievitare per 2 ore, in una ciotola oliata e in luogo tiepido.

Stendete quindi la pasta, sistematala in una teglia oliata, distribuitevi sopra i pomodorini tagliati a metà e origano a piacere, condite con un filo d'olio e cuocete in forno già caldo a 220 gradi per 35-40 minuti.