

FICAZZA PUGLIESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo
200 g de batata
Algumas colheres de azeite de oliva
1 cubinho de fermento de cerveja
Sal quanto baste

PARA TEMPERAR:

Para temperar:10 tomates (de preferência cereja)
3 dentes de alho
1 pitada generosa de orégano
Sal
Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Ferver a batata , melhor a vapor,depois passar no machucador como se faz para fazer um purê.
Junte a batata com a farinha e o fermento que deverá ser derretido em uma xícara com água morna e sal.
Trabalhe a massa com as mãos até ter uma massa lisa e homogênea.
Cobrir a massa com um pano e deixar descansar em um lugar morno por no mínimo 1 hora.
Depois desse tempo transferir a massa para uma bandeja com uma generosa camada de azeite de oliva no fundo da mesma.
Deixe mais um tempo a massa na bandeja, logo depois afunde nela os dentes de alho partidos pelo meio e, em seguida, faça mesma coisa com os tomatinhos partidos ao meio.
Polvilhar a superfície com sal e orégano e uma generosa quantidade de azeite.
Coloque no forno já aquecido a 200°C o tempo necessário para cozinhar (em volta de 15 a 20 minutos).
Retire do forno e deixe esfriar.
Pode comer assim ou partir ao meio e colocar mussarela, presunto, mortadela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53098-ficazza-pugliese.html>