

# 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>