Focaccia al tarassaco

Ingredienti:
Impasto per focacce;
100 gr di petali e foglie di tarassaco;
10 g di pinoli;
un pugno di uva passa;
1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata;
olio e sale.

Preparazione:
Lavare bene le foglie ei petali di tarassaco, asciugare e tritare.
Fare stufare in un tegame con poco olio per circa 5 minuti.
Aggiungere l‘uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida, i pinoli e la maggiorana. Aggiustare di sale.
Dividere l’impasto per focacce in 2 parti. Dopo averle lavorate, stenderne una sul fondo di una teglia foderata da carta da forno.
Quindi adagiare il ripieno e ricoprire con il secondo impasto.
Chiudere i bordi pressando leggermente.
Dopo aver unto d’olio la superficie si deve bucherellarla con una forchetta.
Infornare a 200° per circa 30 minuti.
Servire calda.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150