

SFINCIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pasta di pane,
- olio d'oliva,
- 500 g di pomodori pelati,
- 100 g di formaggio caciocavallo,
- 2 acciughe,
- 3 cipolle,
- sale,
- pepe.

Spianate la pasta di pane lievitata (opportunamente acquistata dal fornaio), quindi sistemata in una teglia ben oliata. Cospargetela con i pomodori pelati tagliati a pezzi, la cipolla tagliata a fettine, l'acciuga fatta a pezzetti, il caciocavallo grattugiato a scaglie, salate, pepate e oliate.

Nel frattempo avrete acceso il forno e quando avrà raggiunto la temperatura di 260 gradi potrete introdurre la teglia con lo sfincione.

Fate cuocere per 35 minuti circa.

Sfornate, spruzzate con olio crudo e servite in tavola.