
STIACCIATA AL ROSMARINO

Ingredienti per 6 persone:

- 500g. di pasta di pane,
- 300g. di uva rosata,
- 150g. di zucchero scuro,
- 100g. di gherigli di noce,
- 20g. di lievito di birra,
- un rametto di rosmarino,
- olio d'oliva,
- sale.

Fate scaldare (non deve friggere) in una padella quattro cucchiai di olio con il rosmarino tritato.

Lontano dal fuoco unite lo zucchero, le noci tritate, un cucchiaino raso di sale e mescolate bene.

Fate incorporare alla pasta di pane appena lievitata il composto alle noci e poi i chicchi d'uva.

Fate riposare per un'ora.

Dividete infine la pasta in tre cordoni che annoderete tra loro come una treccia e cuocete in forno caldo a 170° per 45 minuti.