

FOCACCIA ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di pasta da pane,
- 400 g di salsiccia,
- 250 g di formaggio fontina,
- 2 rametti di rosmarino,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Dividere la pasta in 2 parti e stenderla separatamente in 2 rettangoli della grandezza della placca da forno. Foderare quest'ultima con carta forno, coprirla con 1 rettangolo di pasta, distribuirvi sopra la fontina a fette sottili e la salsiccia sbriciolata, adagiarvi sopra il rettangolo di pasta e sigillare bene i bordi. Distribuire sulla superficie l'aglio tagliato a lamelle e gli aghi del rosmarino. Cuocere in forno già caldo a 230 gradi per circa 20 minuti.