

FOCACCIA DI LENTICCHIE E GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di purea di lenticchie,
- 100 g di fecola di patate,
- 200 g di farina,
- 4 uova,
- 100 g di olio d'oliva,
- 50 g di passata di pomodoro,
- 300 g di gamberetti in salamoia,
- 20 g di lievito chimico,
- rosmarino tritato,
- 3 spicchi di aglio pestato,
- sale,
- pepe.

Impastare gli ingredienti in ordine di ricetta e versare il contenuto in una tortiera.
Spolverare con poco rosmarino e cuocere in forno a 170 gradi come una normale focaccia.