

Focaccine alle patate e pomodori

Ingredienti per 6 persone

200 gr. farina bianca

2 patate

1/4 di cubetto di lievito di birra

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva

12 pomodorini ciliegia

2 rametti di origano secco

sale grosso

sale fino

Lessate le patate con la buccia, pelatele quando ancora calde. Passatele allo schiacciapatate facendo ricadere la purea su una spianatoia dove avrete disposto la farina. Unite 2 cucchiaini d'olio, un pizzico generoso di sale fino e il lievito sciolto in poca acqua tiepida..Iniziate a impastare aggiungendo mano a mano un po' di acqua, quanta ne occorre per ottenere un impasto omogeneo e sodo. Formate una palla con l'impasto, copritelo con un telo e lasciatelo lievitare circa 2 ore. Dividete la pasta lievitata in sei panetti e su una spianatoia, tirate la pasta con un mattarello fino ad ottenere sei rettangoli di pasta di circa mezzo cm. di spessore. Mettete le focaccine sopra una teglia rivestita di carta da forno, distanziandole fra loro, per evitare che si sovrappongono durante la cottura.

Lavate, asciugate e tagliate a meta' i pomodorini ciliegia e disponeteli in fila sulle focaccine premendoli bene con le dita nella pasta. Condite cospargendo le focaccine con l'origano, il sale grosso e un filo d'olio d'oliva. Cuocete in forno gia' caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.Sfornate, disponete su un piatto e servite.