



Focaccia di miglio e pomodorini secchi

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 110 farina di riso finissima*
- 75 fecola di patate*
- 110 farina di miglio dorato*
- 4 pomodori secchi, sciacquati e tritati molto finemente
- 1 di erbe fresche (salvia, timo, rosmarino, basilico)
- 1 di aglio da tritare finemente (facoltativo)
- 1 lievito chimico*
- 2 olio extravergine di oliva
- 1 zucchero
- sale grosso
- sale fino

Preparazione:

Mescolate la farina di riso, la fecola di patate e la farina di miglio, unite i pomodori secchi, le erbe tritate e, se volete, l'aglio.

Unite 250 ml di acqua, 1 cucchiaino di sale fino, lo zucchero e lavorate bene (meglio se con una impastatrice) per 5 minuti, quindi lasciate riposare per circa 20 minuti. Aggiungete il lievito e mescolate ancora.

Rivestite una teglia rettangolare che misuri 20x30 cm con un foglio di carta da forno. Versatevi 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e distribuitelo in modo uniforme su tutta la superficie. Con le mani unte, prendete l'impasto e mettetelo sulla carta da forno, spianandolo bene dal centro verso l'esterno. Mescolate il cucchiaio di olio rimasto con 1 cucchiaio di acqua e usatelo per spennellare la focaccia.

Cospargete la focaccia con una presa di sale grosso e fatela cuocere in forno statico a 200 °C per circa 20 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario**

dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**