



Cappello di gendarme - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

focaccia - ripieno - Puglia

Fare un pasta come per la pizza.

Stenderla rotonda e non troppo sottile..

Farcirne la metà con

(questo nella ricetta originale leccese):

zucchine e melanzane fritte,scaloppine di vitello saltate in padella olive,capperi,pomodorini secchi,uova sode tagliate a soldoni,scamorza o mozzarella o caciocavallo,tutto tagliato a fette.

Io ci ho messo quello che avevo e cioè 1 mozzarella,2 uova sode,fettine di scamorza,fettine di pancetta,olive tagliuzzate,capperi,pomodorini secchi tritati..

Piegare a metà e arrotolare schiacciando un pò il bordo.Deve avere la forma del cappello da gendarme.

Mettere sulla teglia unta d'olio(cartta forno) e ungerlo anche sopra. In forno già caldo a 200° per 30 minuti circa. Ottimo sia caldo che freddo e gli avanzi...si utilizzano tutti.

