



Focaccine con salvia - [Visualizza sul sito](#)  
di xxdiana

focaccia - salvia - formaggi molli

Ingredienti:

600 gr di farina, 2 cucchiai di salvia tritata, 4 cucchiai di olio, 2 tuorli, 4 cucchiai di burro fuso, 1 bicchiere di vino, acqua tiepida.

Impastare la farina con la salvia, l'olio, il burro, i tuorli, il vino e aggiungere tanta acqua per ottenere un impasto solido. Far riposare in frigo per 40 minuti. Formare delle palline, stenderle e ritagliarle con l'aiuto di un piatto per ottenere una forma tonda.

Cuocere sul testo o in una padella antiaderente. Farcire con stracchino, o ricotta alle erbe o gorgonzola.

eCucinando.it