



Focaccia farcita agli spinaci e acciughe - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

torta salata - focaccia

Gli ingredienti per la pasta di pane sono postati nella discussione della focaccia con i pomodorini. Stessi ingredienti e procedimento fino alla stesura con il matterello. Stendere una parte della pasta in una teglia tenendo i bordi rialzati e farcire con spinaci spadellati con panna, formaggio, noce moscata e sale. Aggiungere delle acciughe sott'olio ben sparse sopra gli spinaci.



Stendere sopra il secondo disco di pasta e sigillare i bordi. Praticare dei fori con una forchetta e spennellare sopra una emulsione di olio e acqua. Aggiungere anche un po' di sale grosso sopra. Mettere in forno preriscaldato a 175° per 20 minuti.

[immagine non più disponibile].