



Sfincione bagherese - [Visualizza sul sito di vittoria](#)

per la pasta pane:

350 gr farina di semola
150 gr 00
125 gr pm
300 gr acqua
12 gr sale
2 cucchiari d'olio

per il condimento:

3 cipolle bianche

acciughe(o sarde) a piacere

300 g di primo sale(o tuma)

la mollica di pane morbido (2 panini)

100 g di caciocavallo(o formaggio più piccante)

se si vuole aggiungere pomodoro pelato, origano, cannella.

Si cuociono le cipolle in abbondante olio, a fine cottura ci si scioglie qualche acciuga, aggiungere la mollica macinata grossolanamente e il caciocavallo grattugiato. Spolverare con origano. Stendere la pasta in una teglia unta, mettere dei pezzetti sparsi di acciughe e ricoprire con del primosale, distribuire la salsa di cipolle. Infornare a 250° per circa 30', appena cotto spolverare con cannella.

P.s. una variante che faccio è di cuocere le cipolle in poca acqua, appena si asciuga metto l'olio, faccio cuocere(se si vuole si può aggiungere un po di pomodoro e acciughe) fino a quando la cipolla diventa trasparente, si scola la cipolla e nell'olio aggiungo la mollica e il formaggio grattugiato facendolo assorbire. Quando condisco metto prima le acciughe a pezzetti, poi uno strato di primosale, stendo la cipolla ed in ultimo il miscuglio di mollica e formaggio. In questo modo la cipolla non si brucia.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it