

Focaccine di patate

INGREDIENTI:

500 gr di patate,
250 gr di semola rimacinata,
3 cucchiaini di olio di oliva,
1 pizzico di sale,
1 cucchiaino di lievito di birra disidratato,
1 cucchiaino di zucchero,
per aromatizzarle:
rosmarino,
sale grosso,
olio evo.

Lessare le patate con la buccia, una volta cotte schiacciarle con lo schiacciapatate e lasciarle raffreddare.

Impastare le patate raffreddate insieme alla semola, i 3 cucchiaini d'olio, sale, lievito e zucchero e formare un panetto omogeneo.

Metterlo in una ciotola coperto con un canovaccio e farlo lievitare per 2h.

Trascorso il tempo rimpastare leggermente e formare tante focaccine facendo delle palline e poi schiacciandole (scegliete voi la grandezza che preferite).

Adagiarle su una placca con carta da forno ed aromatizzarle con rosmarino tritato, qualche grano di sale grosso e un gocciolo d'olio e farle riposare 30'.

Scaldare il forno e cuocerle a 200° per circa 20'.