



L'ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI
E DELLE IMPRESE ITALIANE.

Imperia

La sardenaira di Sanremo

Ricetta De.Co. – Denominazione Comunale di Origine

Ingredienti (per un impasto di Kg. 10 farina “00” media forza)

5 litri di acqua

g 250/300 di lievito di birra

1,2 litri d'olio di oliva

220 grammi di sale marino

2 kg di pasta di riporto (facoltativa)

Per condire si usano pomodori freschi o salsa di pomodoro, filetti di acciughe sotto sale, olive taggiasche in salamoia, capperi sotto sale, aglio, olio origano.

Preparazione

Impastate la farina con l'olio e circa 4 lt. di acqua, dopo 5 minuti aggiungete il sale bagnandolo con circa lt. 0,5 di acqua. Impastate per altri 5 minuti, quindi aggiungete il lievito ed eventuale pasta di riporto (detta anche criscito: è una piccola porzione di impasto avanzato da una precedente lavorazione). Lavorate fino a ottenere un impasto liscio, morbido ed omogeneo. Lasciate riposare per 20 minuti. Dividete l'impasto a seconda del peso desiderato (dipende dalla teglia usata). Spianate la pasta a mano nella teglia precedentemente oliata, lasciate lievitare per circa 1 ora. Preparate i pomodori freschi ben maturi, lavateli e tagliateli finemente oppure utilizzate la polpa di pomodoro. Condite la base della Sardenaira De.Co. nel seguente modo: adagiate delicatamente il pomodoro sulla pasta pronta. Aggiungete in ordine sparso le olive, i capperi dissalati, i filetti di acciuga e gli spicchi d'aglio “vestiti” della loro buccia, una spolverizzata di origano. Quindi irrorate abbondantemente con olio di oliva extravergine. Infornate con forno caldo a 210° per 24 minuti circa. Sfornate ed aggiungete ancora origano e olio di oliva extravergine a crudo.

Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*
Associazione Provinciale di Imperia

SANREMO – Via B. Asquasciati 12

COD.FISC. 80006420089

tel. 0184 – 500.309 - fax 0184 – 530.758

www.im.cna.it - segreteria@im.cna.it