



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Grupariata di Luzzi



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

15 minuti preparazione, 1 ora cottura Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 1 kg Farina 00
- 800 gr pelati
- 1 panetto di lievito di birra
- 2 cucchiai d'olio extra-vergine l'oliva
- peperoncino rosso macinato
- aglio tritato
- acciughe
- origano
- sale

Preparazione Grupariata di Luzzi

Passo 1.

Fate sciogliere il lievito di birra in acqua calda e mescolatelo con l'aglio e il peperoncino tritati.

Passo 2.

Aggiungete a poco a poco la farina, l'olio, il sale ed i pelati.

Passo 3.

Fate lievitare l'impasto per 1 ora.

Passo 4.

Rimpastatelo e disponetelo in una teglia unta, inserendovi all'interno altri pomodori, le acciughe e l'origano.

Passo 5.

Aggiungete un filo d'olio e fate cuocere nel forno, a 180 gradi, per circa 1 ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)