



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

## **Gizzoa (Focaccia con la salsiccia)**



**4** Persone

**Piatti di Mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, canovaccio, ciotola, teglia**

La gizzoa è una gustosissima focaccia ligure preparata con la salsiccia sbriciolata. La gizzoa è una ricetta tipica della zona di La Spezia. Una ricetta di semplice preparazione che comunque risulta molto saporita e adatta sia ad essere consumata come antipasto che come secondo.

### **Ingredienti**

- 500 gr di farina
- 300 gr di salsiccia
- acqua
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Gizzoa (Focaccia con la salsiccia)**

### **Passo 1.**

In una spianatoia preparate fontana con la farina e versatevi dentro qualche pizzico di sale, 4/5 cucchiari di olio extravergine d'oliva e poco meno di due bicchieri di acqua tiepida.

### **Passo 2.**

Impastate con vigore fino ad ottenere una pasta omogenea.

### **Passo 3.**

Dividete la pasta in due pagnotte e fatele riposare per un paio d'ore coperte da un canovaccio.

### **Passo 4.**

Nel frattempo togliete la pelle alla salsiccia sbriciolatela e mettetela a marinare in una ciotola con poco olio extravergine d'oliva.

### **Passo 5.**

Stendete metà della pasta in una teglia unta con olio.

### **Passo 6.**

Aggiungete la salsiccia.

### **Passo 7.**

Ricoprite la salsiccia con una seconda sfoglia di pasta.

### **Passo 8.**

Bucherellate la seconda sfoglia di pasta con una forchetta, quindi spennellatela con dell'olio.

### **Passo 9.**

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti fino a completa doratura della pasta.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 08/01/2020
- ✓ **Calorie:** 450 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)