



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

Frigadori



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1,5 ore Tempo

Attrezzatura : **casseruola, schiacciapatate, ciotola, teglia tonda di 22 cm di diametro**

Ingredienti

- 100 g di gerda (ciccioli)
- mezza cipolla
- 80 g di fiscìu (formaggio acidulo in salamoia)
- 30 g di strutto
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 200 g di patate
- 300 g di pasta di pane lievitata
- sale

Preparazione Frigadori

Passo 1.

Lessate le patate con la buccia in acqua salata, pelatele e passatele nello schiacciapatate mentre sono ancora calde, amalgamatele con la pasta di pane e mettete l'impasto in una ciotola, coprendo con un panno.

Passo 2.

Scolate il fisciù dalla salamoia e tenetelo in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti.

Passo 3.

Nel frattempo soffriggete nello strutto la cipolla tagliata sottile e la gerda sminuzzata.

Passo 4.

Quando il soffritto sarà dorato, spegnete e incorporate quest'ultimo alla pasta di pane e patate, aggiungete in ultimo il fisciù scolato, strizzato e sminuzzato; lavorate l'impasto sino a che tutti gli ingredienti saranno amalgamati e stendete in una teglia tonda di 22 cm di diametro unta d'olio.

Passo 5.

Cuocete in forno preriscaldato a 220 °C per 35 minuti e servite la focaccia calda o tiepida.

Note

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