

# Focaccia istantanea gusto pizza

Senza glutine



## Ingredienti

*60 gr ricotta senza lattosio*

*140 gr passata di pomodoro*

*120 gr Olio di semi*

*1 bustina lievito istantaneo per salati #*

*20 gr Parmigiano*

*260 gr mix farina senza glutine per pane #*

*Sale*

*Capperi*

*olive denocciolate*

*pomodori secchi sott'olio*

*Origano*

## **Procedimento**

*Unite la di ricotta con la passata di pomodoro, 120 gr di olio di semi e 20g di parmigiano grattugiato. Amalgamate con le fruste fino ad ottenere un composto senza grumi. A parte, unite 260 gr di farina senza glutine con 2 pizzichi di sale e la bustina di lievito istantaneo: mescolate e poi setacciate le polveri sopra il composto di pomodoro, incorporandole tutte. Otterrete un composto umido e spugnoso. Aggiungete 3 cucchiaini di capperi, quante olive denocciolate desiderate e mezzo barattolo di pomodorini secchi sott'olio: prima di aggiungerli riduceteli a striscioline. Mescolate il tutto. Ungete una pirofila e distribuitevi il composto. Infornate a 180° per 40 minuti.*

## **Ricetta dal web**