

Focaccine Vegane di Mais



TEMPI DI PREPARAZIONE 35 minuti

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 320 di farina di granoturco finissima
- / g 500 di coste di bietole
- / g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / sale

Procedimento

1. Mettete la farina in una terrina e impastatela con l'OLIO DI SOIA VALSOIA, acqua calda e sale, fino a ricavarne un impasto denso.
2. Mondate e lavate le coste e fatele sbollentare in acqua leggermente salata, quindi scolatele e tritatele finemente.
3. Unite le coste all'impasto e ricavatene delle focaccine rotonde. Cuocetele in forno caldo a 150 °C fino a quando saranno dorate.