

## .FRISEDDE (PANE BISCOTTATO)



Immagine fornita da annamagda  
a [www.ciao.it](http://www.ciao.it)

### Ingredienti per 8 porzioni:

- 300 g di pomodori maturi
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1 grappolo di pomodorini ciliegia
- Per la pasta:
- 250 g di farina di semola di grano duro
- 250 g di farina bianca
- 40 g di lievito di birra
- sale

Preparate la pasta: miscelate le farine, formate la fontana, cospargete con una presa di sale e versate nella cavità centrale 0,8 dl di acqua tiepida, per ottenere una pasta liscia e morbida.

Formate tanti rotoli di circa 3 cm di spessore e lunghi 15 cm, unite le due estremità formando tante ciambelle e mettele a due a due una sull'altra. Disponete le doppie ciambelle sulla lastra del forno rivestita di carta d'alluminio, riponete nel forno spento e lasciate lievitare almeno 4 ore.

Estraetele dal forno, portate quest'ultimo a 200°C, infornate le frisedde e cuocetele 20 minuti. Sfornate, dividete ogni coppia usando un sottile filo di ferro o un coltello a lama lunga e sottile. Risistemate le frisedde nella teglia e continuate la cottura in forno per altri 20 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare. Intanto tagliate a metà i pomodori e salateli leggermente. Quando le frisedde sono fredde, strofinatele con aglio, immergetele velocemente in acqua fredda salata, sfregatele con i pomodori, schiacciandoli in modo da far fuoriuscire il loro sugo, irrorate con l'olio e servite accompagnandole a piacere con i pomodorini ciliegia tagliati a metà.