



## Sfinciuni di pane

[Del 29/07/2006 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 1 Kg di pasta di pane, olio d'oliva, 500 gr di pomodori pelati, 100 gr di caciocavallo, acciughe, 3 o 4 cipolle - sale.**

Stendere la pasta di pane già lievitata e disporla in una teglia unta di olio; disporre i pomodori tritati, le cipolle affettate sottilmente, le acciughe tritate e il caciocavallo tagliato a scaglie; regolare il sale e irrorare di olio; infornare a forno molto caldo (250 o anche più) per 30 o 40 minuti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]