



## Barbotta

[Del 10/12/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 1000 g di farina di frumento, 700 g di fiori di zucca, 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine, strutto (o burro), acqua, sale**

Preparare un impasto con la farina, l'olio, il sale e dell' acqua tiepida. Far scottare i fiori di zucca in acqua salata per circa un minuto. Tritare questi fiori e aggiungerli all'impasto. Stendere uniformemente l'impasto in una teglia da forno precedentemente unta con il burro. Versare sulla superficie un filo d'olio e cuocere in forno a 180 gradi per circa 50 minuti.

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