

PANINI ALLE OLIVE OLIVE PATTIES (eliopittes)



©Stalo Lazarou

Ingredienti (5 porzioni)

1 kg di farina
300 ml di olio di mais
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di lievito
acqua per impastare
160 gr di olive nere tritate
3 cipolle
50 gr di foglie di coriandolo tritate
menta, preferibilmente fresca

Preparazione

1. Aggiungere il lievito alla farina, mescolare con l'olio e impastare bene, aggiungendo acqua.
2. Lasciare lievitare l'impasto, aggiungere il resto degli ingredienti e formare in polpette di circa 10 - 12 cm di diametro.
3. Lasciar lievitare ulteriormente e cuocere in forno moderatamente caldo per circa 3/4 ore.