

# Friselle con pomodoro e alici

Categoria: Antichi Saperi - Antipasti



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso

Le **friselle** sono delle specialità tipiche della **Puglia**: consistono in taralli prodotti con farina di grano duro, (in commercio si trovano anche di farina integrale) che vengono tagliati a metà in senso orizzontale e poi infornati affinché diventino biscottati.

Per condire le classiche friselle pugliesi, in genere si usa solo pomodoro, aglio, olio e sale, mentre in questa ricetta sono arricchite con filetti di alici sott'olio, origano e basilico; le friselle possono essere servite come antipasto (tipo una bruschetta), oppure, in dosi più consistenti, come primo o secondo piatto.



## Ingredienti

Acciughe (alici) sott'olio 4 filetti	Olio di oliva extravergine q.b.
Aglio 1 spicchio	Origano essiccato a piacere
Basilico 6 foglie	Pomodori ciliegino 16 (o 3 ramati)
Friselle 4	Sale q.b.

## Preparazione



Bagnate le friselle con acqua salata per ammorbidirle (a seconda dei vostri gusti), dopodiché ponetele in un piatto.



Tagliate a piccoli pezzetti i pomodori, metteteli in un contenitore e condite con olio, sale, basilico spezzettato, origano e aglio schiacciato che, in alternativa, potete anche solo sfregare sulle friselle.





Dividete il composto di pomodoro ponendolo sulle 4 friselle e poi servite.

## Consiglio

---

La **frisella classica pugliese** è quella fatta con farina di grano duro del Salento, e viene condita solo con pomodori freschi, aglio, sale e olio; volendo potete aggiungere del peperoncino piccante.

## Curiosita'

---

Anticamente le friselle, vista la loro attitudine alla lunga conservazione, sostituivano il pane in tempi di carestia; i pescatori le portavano con loro in mare e, per ammorbidirle, le bagnavano nell'acqua del mare.