

# Focaccia Alla Salsiccia

Dividere la pasta in 2 parti e stenderla separatamente in 2 rettangoli della grandezza della placca da forno. Foderare quest'ultima con carta forno, coprirla con 1 rettangolo di pasta, distribuirvi sopra la fontina a fette sottili e la salsiccia sbriciolata, adagiarvi sopra il rettangolo di pasta e sigillare bene i bordi. Distribuire sulla superficie l'aglio tagliato a lamelle e gli aghi del rosmarino. Cuocere in forno gi? caldo a 230 gradi per circa 20 minuti.

## Ingredienti

800 G Pasta Da Pane  
400 G Salsiccia  
250 G Formaggio Fontina  
2 Rametti Rosmarino  
1 Spicchio Aglio  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 40 minuti.