

Pesciarà



Ingredienti - per il sugo (*bagna*): pomodori ben maturi, olio extravergine d'oliva ligure, cipolla, alloro, sale, zucchero - **per la pasta base:** farina, lievito di birra, olio extravergine d'oliva ligure (ogni 500 gr. di farina 30 gr. di lievito e 6 cucchiaini d'olio) - **per la guarnizione:** olive in salamoia, aglio, acciughe salate, olio extravergine d'oliva ligure.

La *pesciarà* (talvolta chiamata, impropriamente, pizza) è una focaccia salata, tipica del ponente ligure, che viene condita con sugo di pomodoro, olive, aglio e acciughe salate (a Ventimiglia si chiama *pisciadèla* mentre a San Remo viene chiamata *sardenàira*).

Per preparare il sugo di pomodoro (*bagna*): far soffriggere la cipolla tritata in una casseruola (preferibilmente di terracotta) con un po' d'olio d'oliva, aggiungere i pomodori maturi sbucciati, strizzati e tagliuzzati, il sale, una foglia di alloro e un po' di zucchero (circa 1 o 2 cucchiaini, a secondo della quantità dei pomodori e della loro acidità); far cuocere per una mezz'oretta (finché è ristretto al punto giusto, non troppo liquido, né troppo denso), girandolo di tanto in tanto affinché non si attacchi, poi spegnere e lasciarlo raffreddare.

Mettere la farina sulla tavola da impastare, fare il buco al centro e versarvi il lievito sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida, l'olio e un pizzico di sale fino. Impastare bene tutto e lavorare un po' la pasta (che deve rimanere morbida), farne una palla e lasciarla lievitare per circa un'ora in un posto caldo, coperta da un tovagliolo sotto una coperta. Stenderla in una teglia unta d'olio e condire con il sugo, olive salate, spicchi d'aglio (interi, in camicia), pezzi d'acciuga salata e un po' d'olio d'oliva. Lasciarla ancora lievitare nella teglia per almeno un'ora e poi cuocerla nel forno caldo per circa 20 minuti, controllando la cottura.

Una volta, quando le famiglie erano numerose, le *pesciaràe* si facevano in grandi teglie, che non entravano nel forno di casa, e si portavano a cuocere nel forno del panificio.