# 4 Focacce del tipo C1

Porzione di pasta di pane schiacciata, condita in superficie e cotta a forno aperto

Area di *sfinciuni***, grande e soffice focaccia costituita da uno spesso strato di pasta di pane abbondantemente ammorbidita con acqua, posta su una teglia e condita in superficie prima della cottura a forno chiuso (C1**u**)***.

**
Nei punti 112, 201, 250, 301,342, 410 anche *spinciuni.*

***
Nei punti 122, 312, 333, 326 è costituita da due strati di pasta di pane sovrapposti, variamente conditi sia all'interno che in superficie.

LEGENDA

*n* = senza pomodoro
*z* = condita unicamente con (olio e) zucchero

*ANNOTAZIONI

115
Nel periodo invernale si può aggiungere cavolfiore precedentemente cucinato.

228
Si condisce con olio e pezzetti di sarda salata e si mette nel forno. A metà cottura si toglie dal forno, si aggiunge il restante condimento (pomodoro, formaggio, cipolla) e si rimette nel forno perché si completi la cottura.

250
*cuḍḍiruni* è ritenuto più recente rispetto a *facc'i vècchia.*

307 / 312
*tabbisca cu li sardi* è condita in superficie prima di essere infornata. Dopo la cottura, viene aperta con  e condita ulteriormente con olio, spezie e sarde salate.

625
Condita anche con i *grammìcciuri* 'ciccioli'.

705
Nel periodo della vendemmia si condiva con uva passa.

810
Viene condita in superficie (con olio, sale, origano, formaggio grattugiato) e posta a cuocere nel forno; a metà cottura viene aperta, ulteriormente condita con ortaggi e rimessa nel forno.