

Ricette a base di focaccia

www.mammafelice.it

Impasto base della focaccia: 500 grammi di farina tipo 00, 10 grammi di sale, circa 200 grammi di acqua tiepida e 15 grammi di lievito di birra fresco. In aggiunta: 20 grammi di olio, oppure 50 grammi di burro o di strutto.

Focaccia alle cipolle

Ingredienti: 500gr di pasta da pane, 2 cipolle gialle, rosmarino fresco, acqua tiepida e olio, sale grosso.

Stendiamo la base della focaccia su una teglia, premiamola con le dita, spennelliamola con acqua tiepida e olio. Tagliamo le cipolle molto sottilmente, aggiungiamole sulla focaccia, distribuiamo alcuni pezzetti di rosmarino sulla superficie, completiamo con sale grosso e un ulteriore giro di olio.

Si cuoce in forno caldo a 220 gradi per circa 30 minuti.

Focaccia al formaggio (tipo Recco)

Ingredienti: 700gr di pasta da pane, 250 grammi di crescenza o squacquerone, olio e sale grosso.

Dividiamo la pasta in due panetti, uno più piccolo e uno più grande. Stendiamo il panetto più grande alla base della teglia, tirandolo molto sottile con il mattarello. Spalmiamo la crescenza sulla base della focaccia, cercando di distribuirlo bene su tutta la superficie. Stendiamo l'altro disco di pasta, sempre molto sottilmente, e copriamo la base della focaccia. Chiudiamo bene i bordi della focaccia, bucherelliamo la superficie leggermente con i rebbi della forchetta, spennelliamo con olio e aggiungiamo qualche chicco di sale grosso. Si cuoce in forno caldo a 200 gradi per circa 20 minuti. Si serve dopo un breve riposo di un paio di minuti.

Focaccia alla scarola

Ingredienti: 500 gr di pasta da pane, 200gr di scarola pulita e tagliata, 2 spicchi di aglio, 4 acciughe sottolio, sale, peperoncino, 10 pomodorini.

Stendiamo la base della pizza con il mattarello. Nel frattempo, facciamo saltare in padella aglio, olio, acciughe e peperoncino, aggiungiamo la scarola tagliata a listarelle e portiamola a cottura. Lasciamo raffreddare qualche minuto. Versiamo la scarola con tutti gli ingredienti sulla focaccia, distribuiamola bene su tutta la superficie, terminiamo con un giro di olio e con i pomodorini spremuti a mano.

Si cuoce in forno caldo a 200 gradi per circa 25-30 minuti.

Focaccia al pesto

Ingredienti: 500 gr di pasta da pane, 6 cucchiari di pesto al basilico, olio.

Stendiamo la base della pizza con il mattarello, premiamola con le dita. Mescoliamo il pesto con un po' di olio, spennelliamo il tutto sulla base della focaccia. Si cuoce in forno caldo a 180 gradi per circa 20 minuti.

Focaccia marinara

Ingredienti: 300 gr di pasta da pane, mezzo bicchiere di passata di pomodoro, origano fresco, 4 spicchi di aglio, olio e sale.

Stendiamo la pasta molto sottilmente con il mattarello. A parte, condiamo la passata di pomodoro con olio, sale e origano, mescolando bene. Stendiamo la salsa sulla base della focaccia, coprendo bene anche i bordi. Aggiungiamo l'aglio tagliato a fettine sottili. Cuociamo in forno a 180 gradi per circa 15-20 minuti.

Focaccia alla salvia

Ingredienti: 500 gr di pasta da pane, 10 foglie di salvia, 4 spicchi di aglio, acqua tiepida e olio, sale grosso.

Prendiamo la pasta da pane e impastiamola con l'aglio spremuto, le foglie di salvia tritate, 20 grammi di olio e un pizzico di sale. Stendiamola con le dita, formiamo le fossette e condiamo con acqua e olio, e sale grosso. Inforniamo per 30 minuti a 180 gradi.

Focaccia alle olive

Ingredienti: 500 gr di pasta da pane, 60 grammi di olive verdi snocciolate, 60 grammi di olive nere dolci snocciolate, 6 foglie di basilico, olio e sale.

Prendiamo la pasta da pane e impastiamola con le olive tritate, il basilico tagliato a pezzetti, 20 grammi di olio e sale a piacere. Stendiamola con le dita, formiamo le fossette e condiamo con acqua e olio, e sale grosso. Inforniamo per 30 minuti a 180 gradi.

Focaccia robiola e pomodorini

Ingredienti: 400 gr di pasta da pane, 250 grammi di robiola, 350 grammi di pomodorini, 2 spicchi di aglio, olive nere cotte al forno, basilico fresco, olio e sale.

Stendiamo la pasta con il mattarello e adagiamola su una ampia placca da forno. Puliamo i pomodorini e tagliamoli a metà, oppure schiacciamoli sull'impasto direttamente spremendoli con le mani. Aggiungiamo la robiola a ciuffetti, l'aglio tagliato a spicchi, le olive nere denocciolate. Completiamo con basilico fresco, olio e sale.

Si cuoce in forno caldo a 180 gradi per circa 25-30 minuti.

Focaccia farcita ricotta e prosciutto

Ingredienti: 600 gr di pasta da pane, 200 grammi di ricotta, 4 cucchiai di latte scremato, 50 grammi di fontina tritata, 100 grammi di prosciutto cotto in fette, olio, sale e pepe.

Dividiamo la pasta in due panetti, uno più piccolo e uno più grande. Stendiamo il panetto più grande alla base della teglia, tirandolo molto sottile con il mattarello. Prepariamo un mix di ricotta, latte, sale, pepe e mescoliamo bene con il cucchiaio. Spalmiamo il composto sulla base della focaccia, poi aggiungiamo la fontina tritata e le fette di prosciutto cotto. Richiudiamo la focaccia con il secondo disco di pasta, bucherelliamo con la forchetta. Spalmiamo un velo di olio e cuociamo in forno a 190 gradi per circa 30-35 minuti.

Focaccia acciughe e mozzarella

Ingredienti: 400 gr di pasta da pane, 80 grammi di acciughe sottolio, una mozzarella fior di latte, due cucchiai di capperi, 4 spicchi di aglio, acqua tiepida, olio.

Stendiamo la focaccia sottilmente. Condiamola con acqua e olio, e aggiungiamo la mozzarella tagliata a mano in pezzetti regolari, le acciughe, i capperi e l'aglio tagliato a fettine. Si cuoce in forno caldo a 190 gradi per circa 20 minuti.