



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002003 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 16:11

da DOMENICO AVIZZANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Focafresca

Una focaccia condita con prodotti messi a crudo: pomodorini, tonno, capperi e scaglie di grana. L'idea è nata lavorando a Verona dove usavo servire così le pizze, per un modo diverso di gustare la pizza.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

680 g acqua

1 kg farina

25 g sale

10 g lievito

Farcitura:

50 g tonno

una manciata di pomodorini del piennolo

10 g capperi di Pantelleria

scaglie di Parmigiano reggiano q.b.

olio evo

basilico.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta steso il panetto bucarlo con il rullo bucasfoglia e cuocere circa 90 secondi. Una volta sfornato condire con il tonno, i pomodorini, le scaglie di parmigiano ed i capperi, un filo d'olio evo e basilico quindi servire la focafresca!

Vino consigliato

Una buona birra artigianale o un heineken.