



Lo spicchio d'aglio

Menù

- » Homepage
- » Materie prime ▶
- » Basi ▶
- » Ricette ▶
- » Cerca
- » Newsletter

Rubriche

- » Come si fa...
- » News
- » Il nutrizionista risponde
- » Posta dei lettori
- » Pubbliredazionali

Archivio

- » Scienza e cucina
- » Ricette dei lettori
- » Cucina e dintorni
- » L'isola dei sapori
- » Articoli a tema
- » Documenti
- » FAQ

Contatti

Focaccia al formaggio tipo Recco

di GustoGiusto da Genova, pubblicato il 25/01/10



Rubriche: ricette dei lettori

Piatto della tradizione genovese, la "focaccia al formaggio tipo Recco" è una vera prelibatezza. Due sfoglie di pasta sottilissima e in mezzo crescenza e prescinseua, il tutto cotto in forno. Graditissima ai bambini al pari dell'internazionale pizza, la focaccia al formaggio è presente nei nostri menù per grandi e piccini.

Ingredienti:

farina, acqua, olio extravergine d'oliva, sale, crescenza 70 perc, prescinseua 30 perc.

Procedimento:

mettere un bicchiere e mezzo d'acqua circa, $\frac{3}{4}$ di bicchiere di olio e un po' di sale in una ciotola; cominciare ad aggiungere farina a pioggia e rimescolate con la mano libera molto velocemente, in modo da fare entrare molta aria. Quando la farina ha assorbito per bene l'acqua e l'impasto comincia ad essere più sodo trasferitelo sul piano di lavoro e iniziate ad impastare aggiungendo altra farina. Impastate finché la pasta non diventa liscia e omogenea. È arrivato il momento di tirare la pasta, passaggio fondamentale per la buona riuscita della focaccia al formaggio. Tagliate un panetto di pasta (il resto copritelo con qualcosa di modo che non si secchi), infarinare sia un po' il piano di lavoro sia la parte superiore della pasta e iniziate ad allargarla con i polpastrelli, poi iniziate a tirarla con il mattarello, il più sottile possibile. Se la pasta è venuta bene non dovrete avere troppe difficoltà. Ovviamente, ripetete la stessa operazione per ogni sfoglia che vi serve.

GustoGiusto Genova