

ANTIPASTI E SNACK

Focaccia con vastedda e pomodori secchi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La focaccia con Vastedda del Belìce e pomodori secchi, Luca la definisce una vera ghiottoneria, ma secondo noi è molto di più di una semplice ghiottoneria...è una vera goduria!

Focaccia morbida dentro e croccante fuori, pomodori secchi fatti in casa con dell'ottimo olio e un formaggio come la Vastedda che non si ha il piacere di gustare tutti i giorni, anzi è molto difficile da reperire in tutta Italia.

Bene, che volete di più? Un pranzo o una merenda

per i più golosi con i fiocchi! E se tutto questo non vi basta, aggiungete anche una spalmata di marmellata di peperoncini...vi mancheranno le parole!

INGREDIENTI

FOCACCIA 4

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

FORMAGGIO VASTEDDA

MARMELLATA DI PEPERONCINI

facoltativa -

PREPARAZIONE

- 1 Aprite la focaccia tagliandola nel mezzo, distribuite sulla base i pomodori secchi, scolandoli leggermente dall'olio di conserva.



- 2 A questo punto realizzate un secondo strato con fettine, spesse massimo 2 millimetri, di

formaggio Vastedda andando a ricoprire tutta la superficie della focaccia.



- 3 Se vi piace, potete farcire la parte superiore della focaccia con della marmellata di peperoncini.

Coprite le focaccine farcite con l'altra parte di focaccia e trasferitele in una teglia; infornate a 200°C per circa 10 minuti o fino a quando non si sia sciolto il formaggio.





4 Servite la focaccia ben calda.

