

ANTIPASTI E SNACK

## Focaccia con vastedda e pomodori secchi

---

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 Belice 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.

