

TORTE SALATE

Focaccia di patate ripiena: soffice, gustosa e facilissima da preparare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [focaccia](#) di patate ripiena è un rustico morbido e goloso, perfetto per ogni occasione. Scopri la ricetta facile per una [focaccia soffice](#) con un ripieno cremoso di funghi e formaggio.

INGREDIENTI PER LA COTTURA DELLA FOCACCIA DI PATATE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE LA FOCACCIA DI PATATE RIPIENA

1 Lava, sbuccia e taglia le patate a cubetti



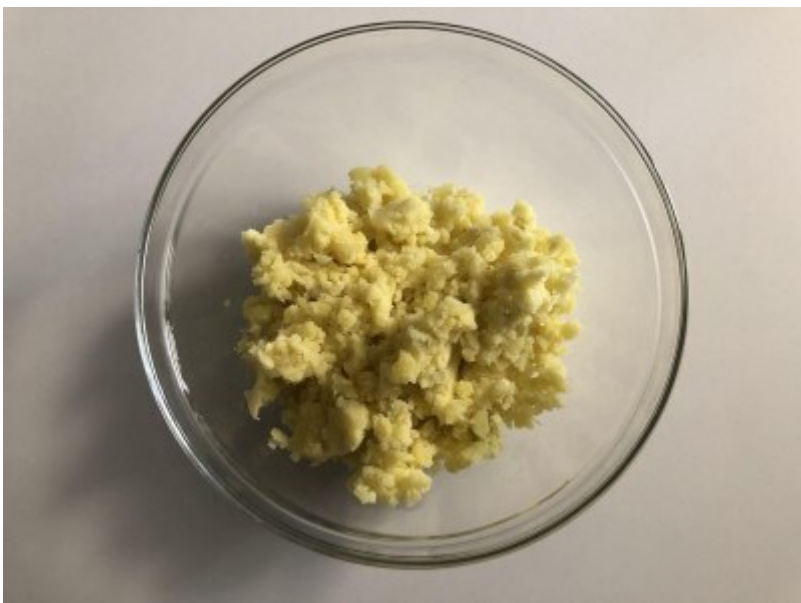


2 Porta a bollire una pentola d'acqua salata, cuoci le patate per circa 10 minuti, poi scolale





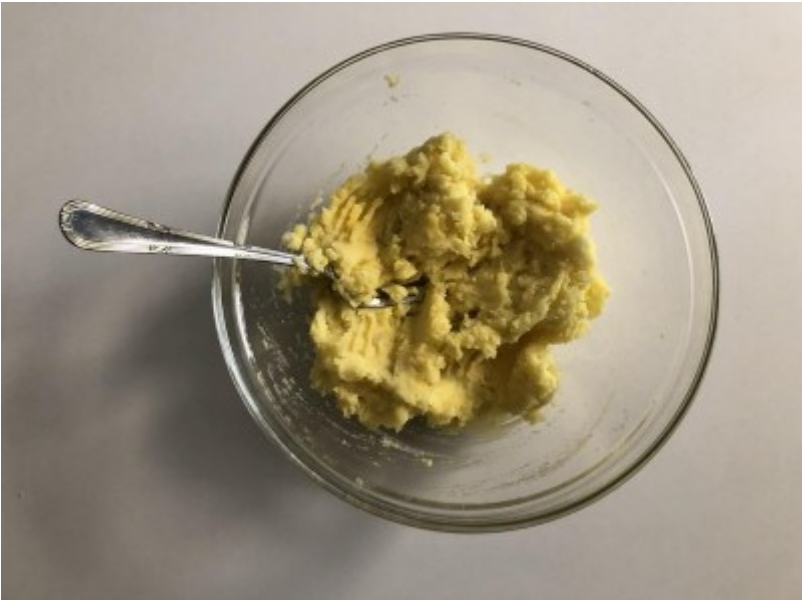
3 Schiaccia le patate, aggiungi sale, Grana Padano e l'uovo.

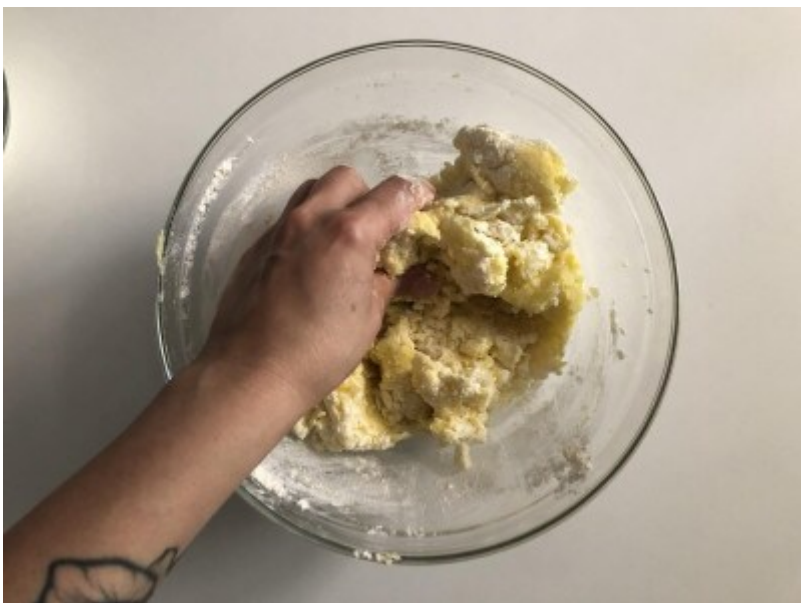




4 Unisci la farina e inizia a impastare prima con una forchetta, poi a mano, fino a ottenere un

impasto morbido.







5 Pulisci i funghi eliminando eventuali residui di terra, poi tagliali a fettine.





6 Scalda un filo d'olio in una padella, aggiungi l'aglio e i funghi, condisci con sale e

prezzemolo tritato e cuoci a fuoco dolce per circa 10 minuti.







- 7** Infarina un piano da lavoro, dividi l'impasto in due parti e stendile con un mattarello fino a ottenere due dischi di circa 26-28 cm di diametro.







- 8 Ungi una padella e disponi il primo disco di impasto sul fondo. Distribuisi sopra l'asiago a pezzetti e i funghi, poi copri con il secondo disco.





9 Sigilla i bordi premendo con i polpastrelli e ritaglia l'impasto in eccesso con una rotella

dentellata.





10 Cuoci la focaccia per circa 10 minuti per lato, finché risulterà ben dorata.



LA FOCACCIA DI PATATE RIPIENA, OTTIMA PER UNA CENA VELOCE!

La focaccia di patate ripiena è una variante golosa e soffice della classica focaccia, perfetta per un pranzo o una cena sfiziosa. Grazie all'impasto a base di patate, questa focaccia risulta incredibilmente morbida, mentre il ripieno di funghi e asiago la rende saporita e irresistibile.

Facile da preparare, si cuoce direttamente in padella, rendendola una soluzione veloce e pratica per ogni occasione.

CONSIGLIO

Impasto perfetto: Lavora bene le patate per ottenere una consistenza liscia e senza grumi.

Ripieno gustoso: Puoi personalizzarlo con altri ingredienti come speck, prosciutto o verdure.

Riduzione dello spreco: Se avanza, conserva la focaccia in frigorifero e scaldala leggermente prima di servirla.

Varianti: Prova a sostituire l'asiago con scamorza affumicata o provola per un sapore più deciso.

COME CONSERVARE LA FOCACCIA DI PATATE RIPIENE

La focaccia di patate ripiena si conserva in frigorifero, coperta con pellicola trasparente, per un massimo di due giorni. Non è adatta alla congelazione, ma puoi preparare l'impasto in anticipo e conservarlo in frigo per qualche ora prima della cottura.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Focaccia ripiena in padella: soffice e filante, perfetta per ogni occasione.

Pizza di patate in padella: una versione veloce e senza forno.

Schiacciata cipolla e salsiccia: rustica e saporita.

Panzerotti ripieni: croccanti fuori e morbidi dentro.

Frittelle di patate dolci: croccanti e perfette come antipasto.

Gnocchi di patate fatti in casa: soffici e ideali con qualsiasi condimento.