

TORTE SALATE

Focaccia in padella farcita con zucchine e prosciutto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La focaccia in padella farcita con zucchine e prosciutto è un secondo goloso e molto comodo in caso non si abbia tempo per cucinare. La nostra ricetta, infatti, è un rustico soffice che non ha tempi di lievitazione, con un impasto morbido e molto versatile in quanto si presta ad essere farcito nei modi più fantasiosi che possano passarci per la testa.

Quando non hai idea di cosa cucinare e soprattutto non hai voglia di stare a lungo davanti ai fornelli, questa **focaccia in padella ripiena con zucchine e prosciutto** è la ricetta ideale: si cuoce in soli 15 minuti!

La nostra focaccia in padella farcita, è anche un perfetto svuota frigo, risolve la cena o un pranzo fuoriporta in tutta semplicità, oppure può essere ottima anche per un buffet, da proporre con diversi ripieni studiati prima di mettersi a cucinare.

Noi l'adoriamo con la farcitura di zucchine e prosciutto! Scopriamo insieme come è facile e sfiziosa questa ricetta!

INGREDIENTI PER LA FOCACCIA IN PADELLA FARCITA

FARINA 00 250 gr

ACQUA 100 gr

LATTE 50 gr

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 8 gr

SALE 5 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 2 pizzichi

INGREDIENTI PER LA FARCITURA DELLA FOCACCIA

ZUCCHINE 2

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

PROVOLA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME FARE LA FOCACCIA IN PADELLA FARCITA

- 1 Per la realizzazione della focaccia in padella farcita con zucchine e prosciutto, procedi con la preparazione delle zucchine: lavale sotto acqua corrente, elimina le estremità, poi procedi a tagliare delle rondelle sottili.

In una padella metti un filo di olio, aggiungi le zucchine e aggiusta di sale. Lascia cuocere le zucchine fin quando non saranno leggermente dorate. Quando saranno cotte trasferiscile in uno scolapasta per eliminare l'olio in eccesso.



- 2 Quando le zucchine si saranno intiepidite, procedi con l'impasto per la focaccia: in un recipiente metti la farina e tutti gli ingredienti liquidi, ovvero acqua, latte e olio. Dopo aggiungi gli ingredienti secchi: sale, zucchero e lievito istantaneo. Impasta con le mani fino a quando non otterrai un impasto morbido e compatto che non si incolla sulle mani. Se dovesse incollarsi sulle mani, aggiungi poca farina.



3 Dividi l'impasto in due parti. Con un mattarello stendi una parte di impasto su carta da forno formando un cerchio, lo strato di impasto dovrà essere alto circa mezzo cm. Avrai bisogno di una padella antiaderente dal diametro di circa 26 cm con il suo relativo coperchio.

Trasferisci il cerchio di impasto sulla padella. Farcisci con le zucchine saltate in padella, il prosciutto e infine con la provola.





- 4 Stendi il secondo strato di impasto, forma un altro cerchio, adagialo a chiusura della focaccia farcita. Unisci delicatamente i due dischi di impasto e girali su se stessi per sigillare la focaccia. Copri con un coperchio e fai cuocere a fiamma lenta per circa 8 minuti. Controlla la base alzando da un lato con una paletta. Se è dorata in modo uniforme significa che è ora di girarla.





5 Copri la focaccia con la padella come se fosse un coperchio, con un gesto veloce e aiutandoti con uno strofinaccio capovolgi la padella insieme alla focaccia. Copri nuovamente con il coperchio e procedi a cuocere l'altro lato per circa altri 8 minuti o fino a doratura. Quando entrambi i lati saranno dorati, la tua **focaccia in padella farcita con zucchine e prosciutto** è pronta! Servi ben calda e super filante.





COME CONSERVARE LA FOCACCIA IN PADELLA FARCITA

Puoi conservare la focaccia in padella farcita con zucchine e prosciutto in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico, per massimo 2 giorni. Puoi congelarla intera o chiusa in singole porzioni. Al momento della consumazione, basterà passarla al forno a 180°C per circa 15 minuti o al forno microonde per circa 2 minuti.

SE TI È PIACIUTA LA FOCACCIA IN PADELLA RIPIENA, PROVA ANCHE

[Focaccia salsiccia e peperoni](#)

[Focaccia barese soffice](#)

[Focaccia genovese](#)

[Pizza sfogliata](#)

[Pane naan](#)

QUESTE RICETTE: