

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia salsiccia e peperoni

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



E' sempre il momento buono per gustarsi una buona [focaccia](#) fatta in casa con le tue mani! Puoi cuocerla in modo **tradizionale in forno**, oppure **si può fare anche in padella**, cottura davvero comoda quando magari sei in una situazione in cui non hai a disposizione altro se non un fornello. Oggi ti parlo della **ricetta della focaccia salsiccia e peperoni in padella**. **Peperoni e salsiccia sono un ripieno da urlo!** Una focaccia adatta in ogni periodo dell'anno, ma troppo buona quando i peperoni sono di stagione.

Segui **la nostra ricetta con passo passo fotografico** per **cucinare in casa** con le tue mani questa

buonissima **focaccia salsiccia e peperoni in padella**, da servire nei momenti in cui hai voglia di dividere un morso di bontà con parenti e amici.

Se **ami impastare** ecco altre ricette di [pizze e focacce](#) che potrebbero piacerti:

[Pizza sfogliata](#)

[Pizza capricciosa](#)

[Pizza tonno e cipolle](#)

[Pizza in teglia](#)

[Pizza bianca](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 250 gr

ACQUA 100 gr

LATTE 50 gr

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

SALE 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO 1 pizzico

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 8 gr

## INGREDIENTI PER LA FARCITURA

PEPERONI 2

SALSICCIA DI MAIALE 250 gr

PROVOLA 70 gr

MOZZARELLA 80 gr

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da  
tavola

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la focaccia salsiccia e peperoni in padella, per prima cosa prepara la farcitura: lava i peperoni sotto l'acqua corrente, elimina il picciolo incidendo il peperone per eliminare anche la parte interna con i semi. Taglia in due il peperone ed elimina i filamenti bianchi e gli altri semi interni, infine riduci la polpa in strisce.

In una padella metti un filo di olio, aggiungi i peperoni, due prese di sale e una spolverata di pepe, lascia che i peperoni si rosolino fino a diventare morbidi. Trasferisci i peperoni in uno scolapasta per eliminare l'olio in eccesso e per farli raffreddare.

Incidi la salsiccia con un coltellino per eliminare il budello esterno. Soffriggi la polpa nella padella utilizzata per rosolare i peperoni. Basteranno 5 minuti. Trasferisci anche la salsiccia nello scolapasta. Quando salsiccia e peperoni si saranno raffreddati aggiungi i formaggi tagliati a cubetti e il parmigiano grattugiato. Mescola e lascia da parte.







**2** In un recipiente metti la farina e tutti gli ingredienti liquidi: acqua, latte e olio. Successivamente aggiungi gli ingredienti secchi: sale, zucchero e lievito istantaneo.

Impasta in ciotola fino a quando gli ingredienti si saranno compattati, infine trasferisci l'impasto su un piano da lavoro e continua a lavorare per altri 5 minuti.

Devi ottenere un impasto morbido, compatto che non si incolla sulle mani. Se dovesse incollarsi sulle mani, aggiungi poca farina.

Dividi l'impasto in due parti uguali; stendi una parte con il mattarello formando un cerchio della dimensione della tua padella antiaderente (26 cm di diametro). Lo strato di impasto dovrà essere alto circa mezzo cm.





**3** Trasferisci il primo cerchio della focaccia sul fondo della padella, riempi con la salsiccia e i

peperoni. Stendi il secondo strato di impasto, e trasferiscilo sulla farcitura per chiudere la focaccia in padella. Adesso chiudi la focaccia unendo i bordi per sigillare. Copri con un coperchio e fai cuocere a fiamma lenta per circa 8 minuti. Controlla la base alzando da un lato con una paletta piatta e larga, se è dorata uniformemente è ora di girarla. Lascia scivolare la focaccia su un piatto, copri la focaccia con la padella come se fosse un coperchio, con un gesto veloce e aiutato da uno strofinaccio, capovolgi. Copri nuovamente con il coperchio e lascia cuocere l'altro lato per altri 8 minuti circa.

Quando entrambi i lati saranno dorati, la tua **focaccia in padella salsiccia e peperoni** super filante è pronta! Servila ben calda.







## CONSERVAZIONE

Se vuoi congelare la focaccia peperoni e salsiccia, fallo non appena si è raffreddata, in questo modo non perderà la sua fragranza, quando decidi di consumarla puoi farla scongelare a temperatura ambiente e ripassarla 2 minuti in padella prima di servirla.