

ANTIPASTI E SNACK

Focaccine di pasta matta ripiene

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte arrivi all'ora di cena con il frigo mezzo vuoto e il desiderio di portare in tavola qualcosa di sfizioso e appagante? Quando il tempo stringe e il lievito manca, le **focaccine di pasta matta ripiene** sono la soluzione perfetta. Con un **impasto facilissimo** che non richiede lievitazione, potrai risolvere i pasti all'ultimo minuto. Il segreto risiede nella versatilità della base: scopri come padroneggiare le tecniche della [Pasta matta](#) per ottenere un guscio sottile e dorato. Se ami le cotture rapide, apprezzerai sicuramente anche queste [Focaccine veloci](#), oppure puoi far viaggiare il palato provando le gustose [Arepas](#) sudamericane.

Cerchi un aperitivo? L'impasto senza lievito si presta benissimo come base se ami le classiche [Tartellette salate](#). Se sei alla ricerca di un

accompagnamento neutro e rapido, il [Pane azzimo in padella](#) è il compagno ideale.

Infine, da un impasto base così semplice puoi persino ricavare dei deliziosi [Fagottini dolci express](#) per chiudere in bellezza. Goditi la magia delle tue focaccine di pasta matta ripiene al primo morso!

Resta sempre aggiornato sui nuovi contenuti!

Iscriviti al Canale WhatsApp

INGREDIENTI PER LE FOCACCINE DI PASTA MATTA RIPIENE

FARINA 00 300 gr

ACQUA (tiepida o a temperatura ambiente). - 165 gr

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

SALE

PER IL RIPIENO

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

SCAMORZA dolce o affumicata - 150 gr

PREPARA LE FOCACCINE DI PASTA MATTA RIPIENE

1 In una ciotola **versa** la farina e crea un buco al centro, poi aggiungi l'acqua, l'olio e il sale.

Impasta prima con una forchetta e successivamente a mano sulla spianatoia per circa 5-10 minuti, fino a ottenere un panetto liscio ed elastico.

Avvolgi il panetto nella pellicola e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 20-30 minuti, così sarà più facile da stendere sottilmente senza romperlo.

2 **Stendi** la pasta con un mattarello su un piano infarinato fino a ottenere uno spessore di 2-3 mm.

Usa un coppapasta o un bicchiere per ricavare dei dischi di circa 8-10 cm di diametro.

Posiziona al centro di metà dei dischi un pezzetto di prosciutto e uno di scamorza.

Copri con un altro disco di pasta e sigilla bene i bordi con le dita o con i rebbi di una forchetta per non far uscire il formaggio durante la cottura.

- 3** **Cuoci** le focaccine in una padella antiaderente calda con un filo d'olio per circa 3-4 minuti per lato a fuoco medio-basso, oppure disponile su una teglia con carta forno, spennellale con poco olio e cuocile a 200°C per circa 15 minuti.

IDEE ALTERNATIVE

Variante senza glutine: Utilizza un mix di farine senza glutine formulate per pane e pizze al posto della farina 00. Il risultato sarà altrettanto friabile.

Variante Light: Sostituisci il prosciutto e la scamorza con della ricotta fresca e spinaci lessati ben strizzati, optando poi per la cottura in forno.

Variante Vegetariana: Farcisci con verdure grigliate tagliate a julienne e un formaggio a pasta filata.

Idea WOW: Aggiungi un cucchiaino di crema al tartufo o dei funghi porcini trifolati al ripieno classico.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Il riposo del panetto avvolto nella pellicola per 20-30 minuti è fondamentale. Permette alla farina di rilassarsi, rendendo l'impasto facile da stendere fino a 2-3 mm di spessore senza strapparsi. Per il tocco da vero chef, sostituisci una piccola parte dell'acqua con del vino bianco secco: l'impasto risulterà molto più elastico.

Lo sfizio in più: Prima della cottura, spennella la superficie esterna dei dischi di pasta con un'emulsione di olio ed erbe aromatiche tritate.

L'idea per i bambini: Invece di usare un classico coppapasta circolare di 8-10 cm, utilizza delle formine per biscotti (a stella, a cuore o a fiore) per rendere il pasto visivamente irresistibile per i più piccoli.

Idea antispreco: Questa è la ricetta perfetta per svuotare il frigorifero. Farcisci i dischi di pasta con qualsiasi rimasuglio di formaggi misti, verdure saltate del giorno prima o affettati prossimi alla scadenza.

CONSERVAZIONE

Le focaccine possono essere conservate in frigorifero per 2 giorni all'interno di un contenitore

a chiusura ermetica. Al momento di consumarle, basterà scaldarle per un paio di minuti in padella o in forno per far tornare la crosticina croccante e il cuore fondente. È anche possibile formare le focaccine a crudo e congelarle, per poi cuocerle direttamente in padella senza bisogno di scongelarle prima.