

TORTE SALATE

Focaccia con porro e zucchini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

600 g di pasta da pane
150 g di porro
150 g di zucchini
120 g di peperoni rossi
100 g di cipolle
100 g di carote
100 g di rucola
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate le verdure: spuntate le zucchini, spuntate e mondate le carote, il porro, la rucola, il peperone. Tagliate a dadini le zucchini, la carota e il peperone. Tritate il porro e la cipolla e fateli appassire in tre cucchiainate d'olio. Unite le carote, poi il peperone e per

ultime le zucchine e la rucola tritata grossolanamente. Fate cuocere a fiamma vivace, mescolando, per 10 minuti. Salate, poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Nel frattempo, stendete sulla spianatoia leggermente infarinata la pasta da pane allo spessore di mezzo centimetro. Disponetevi sopra le verdure raffreddate. Arrotolate la pasta su se stessa. Oliate una pirofila di almeno 20 cm di diametro e avvolgete il rotolo di pasta su se stesso, a chiocciola. Mettete a lievitare, coperto da uno strofinaccio, per circa un'ora.

2 Trascorso questo tempo, cuocete nel forno scaldato a 190° per circa un'ora. Controllate la cottura dopo una mezz'oretta e, se la focaccia vi sembra troppo colorita, copritela con un foglio di alluminio, senza sigillarlo lungo i bordi dello stampo. Servite subito la focaccia, ben calda.