

TORTE SALATE

Focaccia di ricotta al prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di ricotta
200 g di farina
70 g di burro
100 g di prosciutto cotto tagliato a fettine sottili
100 g di mozzarella tagliata a cubetti
sale.

PREPARAZIONE

1 Fare ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Tagliare la mozzarella a cubetti.

Setacciare la farina nell spianatoia e disporla a fontana, mettere il burro tagliato a pezzetti e la ricotta al centro e un pizzico di sale.



2 Amalgamare rapidamente gli ingredienti e impastare con le mani senza lavorare molto l'impasto.



3 Prendere tre quarti dell'impasto e stenderlo con il mattarello in una sfoglia sottile.



4 Spennellare la tortiera con l'olio e distribuirvi la sfoglia.



5 Bucherellare la pasta con i rebbi di una forchetta.



6 Stendere le fettine di prosciutto cotto e la mozzarella.



7 Stendere la pasta rimanente dell'impasto e coprire la focaccia pizzicandola tutt'intorno per sigillare i bordi, bucherellare con la forchetta la focaccia.



8 Mettere in forno la focaccia a 190/200°C per 30 minuti.

Ed eccola uscita dal forno.



