

TORTE SALATE

La fucazza chiena scquagghiata

di: *alari*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



La fucazza chiena scquagghiata ovvero focaccia ripiena squagliata. Questa è una focaccia tipica e si chiama "scquagghiata" perchè ha un impasto molto morbido!

INGREDIENTI

500 g di farina per pizza
400 ml circa di acqua tiepida
1/2 cubetto di lievito di birra
50 ml di olio di oliva
1/2 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero.

PER IL RIPIENO

olio di oliva
300 g di cipolle bianche
300 g di pomodori senza buccia a piccoli pezzi
olive nere denocciolate
200 g di mortadella
300 g di provolone molto piccante.

PREPARAZIONE

- 1 Fare a fettine le cipolle, prendere un tegame, mettere un poco di olio d'oliva, aggiungere le cipolle e soffriggere fino a quando la cipolla diventa trasparente.



- 2 Aggiungere i pomodori e cuocere bene e mettere questo sughetto da parte.



- 3 Impastare la focaccia come di solito si impasta qualsiasi focaccia, facendo un'impasto molto morbido (tipo le pucette) e fare lievitare.



- 4 Mettere un poco di olio in una teglia per pizza (una se è una teglia grande, due se è di misura media) e ungerla abbondantemente. Versarvi dentro l'impasto, mantenendone nella ciotola un bel pugno e farcire con il sugo di cipolle e le olive denocciolate.



5 Aggiungere la mortadella e la provola piccante.



6 Ungere le mani di olio e procedere alla chiusura della focaccia tirando l'impasto dal bordo verso il centro, aiutandosi anche con l'impasto che abbiamo lasciato nella ciotola. Fare riposare per mezz'ora circa e infornare in forno caldo a 170°C per 30 minuti circa.



