

FOCACCIA DI VERDURE



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

COSA MI SERVE PER FARE LA FOCACCIA

INGREDIENTI PER **8** PERSONE:

	<p>1 PACCO INTERO DI FARINA</p> <p>1 CHILO</p>
	<p>1 CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA</p>
	<p>SALVIA</p>
	<p>ROSMARINO</p>
	<p>1 BICCHIERE DI OLIO</p>

PER IL RIPIENO

	<p>1 BUSTA DI VERDURE GRIGLIATE SURGELATE DA 500 GRAMMI</p>
	<p>BASILICO</p>
	<p>200 GRAMMI DI PROSCIUTTO COTTO</p>
	<p>250 GRAMMI DI MOZZARELLA</p>
	<p>200 GRAMMI DI POMODORINI</p>



SALE



PEPE

ATTREZZI:

	2 TAZZE
	1 SPIANATOIA
	1 CUCCHIAIO
	1 STROFINACCIO PULITO
	1 PADELLA
	1 CUCCHIAIO DI LEGNO

	1 TAGLIERE
	1 COLTELLO
	1 TEGLIA ROTONDA
	5 PIATTI
	2 PRESINE

COME SI PREPARA LA FOCACCIA DI VERDURE

PROCEDIMENTO:

	<p>RIEMPI UNA TAZZA D'ACQUA, METTICI IL LIEVITO DI BIRRA E FALLO SCIUGLIERE BENE</p>
	<p>VERSA TUTTA LA FARINA SULLA SPIANATOIA</p>
	<p>FAI UN BUCO AL CENTRO DELLA FARINA</p>



VERSA UNA TAZZA DI
ACQUA AL CENTRO
DELLA FARINA



VERSA IL LIEVITO
SCIOLTO



AGGIUNGI UN PO' DI
SALE



AGGIUNGI **2** (DUE)
BICCHIERI PICCOLI DI
OLIO



AGGIUNGI LA SALVIA



AGGIUNGI IL
ROSMARINO



IMPASTA BENE TUTTO



QUANDO L'IMPASTO E'
PRONTO COPRILO CON
UNO STROFINACCIO
PULITO.



ACCENDI IL FORNO A
220 GRADI.

**ORA PUOI PREPARARE
IL RIPIENO.**

	<p>VERSA UN PO' DI OLIO IN UNA PADELLA</p>
	<p>VERSA LE VERDURE SURGELATE DENTRO LA PADELLA</p>
	<p>GIRA LE VERDURE CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO FINCHE' NON SONO PRONTE</p>
	<p>LAVA IL BASILICO</p>



LAVA I POMODORINI



TAGLIA I POMODORINI
A META' SU UN
TAGLIERE



TAGLIA A PEZZETTI LA
MOZZARELLA



METTI UN PO' DI OLIO
IN UNA TEGLIA DA
FORNO ROTONDA



CON UN TOVAGLIOLO
UNGI BENE LA TEGLIA



METTI L'IMPASTO
NELLA TEGLIA E
STENDILO CON LE
MANI



QUANDO LO HAI
STESO BENE LASCIALO
RIPOSARE PER **30**
MINUTI



METTI LA TEGLIA NEL
FORNO. RICORDA DI
USARE LE PRESINE



INFORNA PER **20**
(VENTI)MINUTI



TOGLI LA FOCACCIA
DAL FORNO.



METTERE VICINO
TUTTI GLI INGREDIENTI
DEL RIPIENO



DIVIDI LA FOCACCIA
IN 2 (DUE) E RIEMPILA
CON LE VERDURE, LA
MOZZARELLA E IL
PROSCIUTTO



CHIUDI LA
FOCACCIA, TAGLIALA
A PEZZI.

BUON APPETITO!!!