



FOCACCIA DI PATATE

INGREDIENTI:

PER LA FOCACCIA

FARINA MOLINO ROSSO PREPARATO PER PIZZA *	400/500 gr.
MALTO DI RISO O DOLCIFICANTE	un cucchiaino da caffè
OLIO EXTRAVERGINE BIO	QB
SALE	QB
ACQUA TIEPIDA	QB

** CELIACI: UTILIZZARE PER FARE LA BASE DELLA FOCACCIA LO STESSO IMPASTO DEL PANE DI GRANO SARACENO TENENDO PERO' IMPASTO UN POCHINO PIU' DURO*

PER IL RIPIENO

PATATE	CIRCA 1 Kg.
PORRI	3 o 4
OLIO EVO BIO	QB
SALE FINO	QB
PAN GRATTATO (MULINO BIANCO O BUONO)	QB
UOVA DI GALLINA BIO	2

PREPARAZIONE DELLA PASTA

Sciogliere il malto di riso in acqua tiepida.

In una terrina versare la farina, aggiungere il sale, poco alla volta l'acqua tiepida col malto, un filo di olio evo e impastare fino ad ottenere un impasto elastico, morbido ma consistente (*lo dovrete tirare con il mattarello ma non fatelo troppo duro*).

Lasciar riposare l'impasto coperto in un posto asciutto e al riparo dall'aria per un minimo di tre ore.

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Stufare (Metodo Dassenno) le patate molto molto saporite di sale, aggiungendo un poco di acqua per non farle bruciare.

In un'altra padella stufare (Metodo Dassenno) i porri.

Quando le patate sono cotte, schiacciarle con lo schiacciapatate in una ciotola e lasciarle raffreddare.

Aggiungere una o due uova e mescolare.

Aggiungendo un poco di acqua per rendere l'impasto più cremoso e mescolare.

Quando i porri saranno stufati, scopperciare la pentola, aggiungere un bel filo di olio evo e soffriggere a fuoco alto.

Aggiungere i porri alle patate e se necessario aggiustare di sale. (deve essere saporito come ci fosse del parmigiano).

PREPARAZIONE DELLA FOCACCIA

Tirare la pasta con un mattarello aiutandosi con un po' di farina (*cercando di dare la forma della teglia che userete per cuocere la focaccia in forno ma tenendo la pasta più grande rispetto alla teglia*).

Ungere bene una teglia (*ideale sarebbe una teglia di rame stagnato*) con olio evo bio e posare la pasta (*che deve sbordare un po' rispetto al fondo della teglia*)

Mettere il ripieno sopra la pasta in modo omogeneo e spargere sopra abbondante pangrattato salato.

Chiudere i bordi allungando la pasta che sborda verso il centro.

Aggiungere un filo di olio evo bio sia sulla pasta che sul ripieno.

Infornare a 180 gradi per circa 30/40 minuti.

Deve diventare bella dorata.

