

La mia focaccia al formaggio



Tante volte, su queste pagine, abbiamo scritto della focaccia al formaggio, quella ligure, di Recco per intenderci, ma mai abbiamo dato la ricetta sulla sua preparazione. Quella vera la potete gustare solamente **nella zona di produzione** tra Recco, Sori, Camogli e Avegno, e **diffidate delle imitazioni**, ma almeno in casa, nella vostra cucina potete provare a farne una simile, altrettanto buona e gustosa.

Personalmente, ho fatto **diversi tentativi**, ma alla fine, complice l'averne spiato attentamente la preparazione in un noto forno di Sori (Da Edo) – ero in coda proprio ad attendere la mia porzione di fumante focaccia di Recco - mi ci sono avvicinata molto, e, anche se la croccantezza del forno a legna è pressoché impossibile da ripetere nel forno tradizionale, sono comunque **soddisfatta del risultato** finale.

Gli ingredienti sono praticamente cinque: farina, sale, acqua, olio extra vergine di oliva e formaggio fresco, io utilizzo lo **stracchino fresco** (in abbondanza mi raccomando), le dosi non saprei, vado ad occhio: iniziate con un 150 gr di farina che impastate con acqua, sale e olio in modo da ottenere un impasto elastico e morbido, ottimale per stenderlo con il mattarello il più sottile possibile. La **sfoglia sottile** è uno dei segreti per ottenere una buona focaccia al formaggio, a noi ne servono due: la prima la poseremo sulla teglia di cottura che andremo a farcire completamente con abbondanti pezzettoni di stracchino, il secondo velo di sfoglia andrà steso sullo stracchino a coprirlo interamente, quindi chiudere bene i bordi ed eliminare la pasta in eccesso.

Prima di infornare nel **forno super caldo**, strappate la sfoglia qua e là in modo che si veda lo stracchino, date un giro di olio e salate. La cottura è veloce, massimo 15 minuti, la sfoglia si deve **cuocere ma non seccare**, il formaggio deve sciogliersi fino a diventare liquido (sembrare panna) ma evitate di farlo asciugare troppo!

Sfornate, tagliate a rombi le fette e mangiatele belle calde, con un bicchiere di vino bianco ligure!

Poi c'è un'altra ricetta, che chiamerei " **La mia focaccia al formaggio sprint**", fatta con il pane carasau, lo stracchino, olio, sale e se occorre mezzo bicchiere di latte, dedicata a tutti coloro che non amano trascorre tempo in cucina più del necessario....

Stendete le fette di **pane carasau** fino a coprire la teglia, cospargete di abbondante stracchino, condite con olio, sale e bagnate con il latte, quindi infornate e cuocete fino a che il pane si ammorbida e il formaggio si scioglie del tutto. Il risultato è assicurato, provate!

Valeria Hotellier

Pavia, 22/02/2012 (10547)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certolina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvärtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apri in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)