

## e fugasette ...



Chi di voi non ha almeno una volta avuto l'occasione di assaggiare la focaccia al formaggio di Recco, magari proprio di passaggio nella **riviera genovese di Levante**, nei paesi tra Sori, Recco, Uscio e Camogli, da sempre impegnati a difenderne la genuinità e l'originalità!

Dallo stesso territorio provengono anche le **focaccette al formaggio**, e *fugasette* in dialetto genovese, che altro non sono che gustose frittelle ripiene di formaggio fatte con gli stessi ingredienti della più nota focaccia ma dal risultato completamente diverso...

Incuriositi abbastanza per provare a farle, magari proponendole per un **aperitivo** o perché no un **antipasto** (io ci faccio anche cena) accompagnate da un bel **bicchiere di vino bianco freddo**, meglio se un Vermentino Ligure?

Come per la focaccia al formaggio, anche le focaccette sono davvero molto semplici da preparare, occorrono solo **pochi ingredienti**: 1 kg di farina 00 (meglio manitoba il risultato è migliore, fidatevi), stessa quantità di stracchino o, per gli amanti dei sapori decisi, gorgonzola (ma quelle vere sono solo con stracchino), olio di oliva, sale e acqua fredda quanto basta per ottenere un impasto elastico ma al contempo sodo, olio per friggere.

Lavorate con le mani la farina con il sale, due cucchiari di olio, aggiungendo l'acqua fredda fino ad ottenere un impasto tipo quella per la pizza, dopo almeno una mezz'ora di riposo (è importante) stendetelo con il mattarello per ottenere delle **strisce sottili**, posizionate su una striscia i pezzi di stracchino, coprite con l'altra striscia di pasta, togliete l'aria e con l'aiuto della **rondella date la forma rotonda** e sigillate molto bene i bordi per evitare la fuoriuscita del formaggio allorquando andrete a friggerle in abbondante olio caldo.

Le focaccette saranno pronte non appena si gonfieranno e diventeranno croccanti, è un attimo pertanto seguitele in frittura per evitare che si rompano, salate in superficie e servitele calde.

Per chi non ama il fritto si possono **cuocere anche in forno** con un velo d'olio nella teglia, personalmente non l'ho mai fatto pertanto non ho idea del risultato finale...

Ogni anno, come avviene per la focaccia al formaggio di Recco, anche alle focaccette al formaggio è dedicata una sagra: a pasquetta e la domenica successiva, sempre a Recco in **località Megli** vengono preparate (e distribuite) in un padellone di circa 2,00 metri di diametro circa **3.500 focaccette**, per la preparazione delle quali occorrono circa 400 kg di farina, 400 litri di olio!

Paola Hotellier

Pavia, 09/07/2013 (11824)

### 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

- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [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

- » [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](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)