



Focaccia di patate di LIne - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

focaccia - patate - salumi - formaggi - piatto unico

500g di patate
250g di farina 00
250g di farina 0
50g di zucchero
3 uova (+ 1 tuorlo da spennellare in superficie)
1 cubetto di lievito di birra
1 pizzico di sale
100g di burro morbido

ripieno

100g di prosciutto cotto
1 scamorza affumicata

Lessare le patate, passarle allo schiacciapatate, farle raffreddare ed impastare con la farina, le uova, lo zucchero, il burro ammorbidito, il lievito sbriciolato ed il sale.

Fare lievitare.

Dividere la pasta in due, stendere con le mani la metà in una teglia imburrata e coprire con il prosciutto e la scamorza a fettine, sovrapporre la pasta restante, premendo ai bordi, lasciare lievitare in luogo riparato per un paio d'ore e cuocere in forno preriscaldato a 180° dopo aver spennellato la superficie col tuorlo d'uovo.

Tempo di cottura 30:40 minuti. La prova stecchino va sempre bene.

A volte, anzichè farcire con prosciutto e formaggio, aggiungo all'impasto una manciata di emmenthal grattugiato, olive verdi denocciolate a rondelle, cubetti di peperone crudo e dei pomodori secchi sott'olio tagliati a listarelle, più una bella macinata di pepe.

è una ricetta che ho preso tre anni fa su uno sito cucinait.com.







eCucinando.it