

OLIO CUORE

Focaccia alla Norma



Ingredienti

Pasta

- 400 g farina 0
- 20 g lievito di birra
- qb acqua
- 2 cucchiari **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

Farcitura

- 350 g melanzane mondate
- 500 g pomodori
- 1 spicchio aglio
- 20 g ricotta salata
- timo, maggiorana
- 2 cucchiari **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- per decorare 1 pomodoro

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 321.33 Kcal**
- **Grassi: 7.83 g**

Preparazione

- Pasta: sciogliere il lievito in 180 g d'acqua e versarlo insieme con l'**Olio di Mais Cuore** sulla farina.



- Iniziare ad impastare e aggiungere l'acqua necessaria ad ottenere una pasta molto morbida, poi salare.
- Trasferire la pasta in una ciotola e proteggerla con un telo. Lasciarla lievitare al caldo fino al raddoppio del volume.



- Farcia: in una padella scaldare 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** e cuocere per 5 minuti le melanzane a cubetti con l'aglio schiacciato. Aggiungere i pomodori a pezzi, il sale e cuocere per 15/20 minuti (unire poca acqua se necessario).



- Dividere la pasta lievitata in due parti, una più grande dell'altra. Con il mattarello stendere il pezzo più grande di pasta e foderare lo stampo di 32X26 cm, protetto con carta-forno.



- Distribuire le verdure e le aromatiche senza arrivare al bordo. Cospargere con ricotta stagionata.
- Stendere la pasta rimasta e adagiarla sulla farcia, premendo bene sul bordo, in modo da sigillarla.
- Ungere la superficie con **Olio di Mais Cuore** e lasciare lievitare la focaccia per 15-20 minuti. Disporre in superficie il pomodoro a fette e infornare a 180° per 35-40 minuti.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico