



Focaccia ai funghi



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
35 MIN



CALORIE
470K

NOTE
2 ORE DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

300 g di Farina 0

20 g di Lievito di birra fresco

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva (per l'impasto)

Sale

PER LA FARCITURA

320 g di Cipolle dorate

120 g di Funghi chiodini

40 g di Olive nere denocciolate

1 noce di Burro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro, quindi versate il lievito sciolto in acqua tiepida, l'olio e il sale.
- Lavorate aggiungendo altra acqua fino a ottenere un composto morbido. Formate un panetto e fatelo lievitare coperto con un panno per 2 ore.
- Intanto mondate le cipolle, affettatele sottilmente e fatele insaporire in padella con il burro. Aggiustate di sale, aggiungete se necessario un po' di olio e fatele caramellare fino a quando non avranno preso un bel colore ambrato.
- Mondate e pulite i funghi chiodini con un panno pulito e umido, poi bolliteli in acqua per circa 10 minuti e quindi scolateli, gettando via l'acqua. Tagliateli a pezzetti e fateli insaporire in un'altra padella con un po' d'olio, condendoli con sale e pepe.
- Stendete la pasta sulla teglia del forno infarinata, poi distribuitevi le cipolle, i funghi e le olive tagliate a rondelle. Cuocete in forno caldo a 200°C per 25 minuti. Perfetta per accompagnare un aperitivo, se tagliata a piccoli triangoli.

Camilla Innocenti