



Focaccia con cipolla e formaggio



1 FOCACCIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
55 MIN



CALORIE
710K

NOTE

INGREDIENTI

2 confezioni da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rotonda)

PER IL RIPIENO

6 Cipolle bianche

400 g di Robiola

80 g di Parmigiano grattugiato

2 Uova (per la farcitura)

1 Uovo (per spennellare)

4 cl di Vino bianco secco

2 rametti di Timo fresco

3 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate accuratamente le cipolle e tagliatele a fettine sottili.
- Versate le cipolle preparate in una padella antiaderente con l'olio e fatele saltare a fiamma viva per un paio di minuti, controllando che non si scuriscano troppo. Salate, pepate, unite qualche fogliolina di timo e sfumate con il vino. Mettete poi il coperchio a metà e cuocete a fuoco basso per 10-15 minuti, unendo ogni tanto poca acqua bollente. Quando le cipolle sono morbide, spegnete e fate intiepidire.
- Tagliate la pasta sfoglia in 2 dischi, uno dello stesso diametro della tortiera, l'altro con il diametro più lungo di almeno 10 cm. Adagiate quest'ultimo nella tortiera, fatelo sbordare, e lasciatelo intanto così.
- In una terrina sbattete le uova per la farcitura, poi aggiungete la robiola, le cipolle tiepide e il parmigiano; mescolate e regolate di sale e di pepe, ma non lavorate troppo il composto.
- Versatelo nella pirofila, livellatelo e copritelo con l'altro disco di sfoglia.
- Sbattete leggermente l'uovo e con questo spennellate la superficie della sfoglia; ripiegate la pasta che avevate lasciato sbordare verso l'interno e schiacciatela leggermente, in modo che in cottura non si apra.
- Trasferite la focaccia in forno già caldo a 200°C (funzione statica) e cuocetela per circa 40 minuti. Sforbate la focaccia e servitela subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- I ritagli che vi avanzeranno potete metterli da parte. L'unico accorgimento per far sì che si sfoglino regolarmente in cottura, è quello di non mescolarli tra loro, ma di soprammetterli uno all'altro. Li dovrete poi stendere usando il matterello, schiacciandoli soltanto e senza lavorarli, allo spessore desiderato. Li potete conservare in frigo dentro un sacchettino in plastica per alimenti, per 2 giorni al massimo.