

Focaccia al formaggio e limone

Autore : Foodici

Data : 20 Aprile 2016



Ottimo accompagnamento a formaggi e salumi

La focaccia al formaggio e limone è una ricetta saporita e gustosa, ideale per accompagnare formaggi e salumi, per gite fuori porta, per picnic o cene informali con amici e parenti. La sapidità del formaggio si sposa piacevolmente alla freschezza del limone, donando all'insieme un gusto unico.

Preparare questa focaccia è molto semplice, è necessaria solo un po' di pazienza nell'attendere la lievitazione dell'impasto.

Ingredienti (per 4 persone):

- 500 g di pasta da pane
- 100 g di formaggio stagionato grattugiato (noi abbiamo utilizzato il Nostrano Valsabbino inviatoci dallo store di VdG Market)
- 1 limone non trattato: solo la scorza grattugiata
- 60 g di burro
- 2 uova (ottime quelle a pasta gialla)
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

Per preparare la focaccia al formaggio e limone, incorporate innanzitutto alla pasta da pane le uova, 50 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente, la scorza del limone, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale e di pepe, quindi lavorate energicamente la pasta con le mani per circa 10 minuti in modo tale da ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendete la pasta, adagiatela in una tortiera unta con il burro rimasto e fatela cuocere nel forno già riscaldato a 220° per 30 minuti circa o, comunque, finchè la superficie sarà dorata.

Servite in tavola la focaccia al formaggio e limone quando è ancora calda.



www.vdgmkt.com
italiafoodwine
vg market
il mercato giusto
VdG Market Via Ungarelli, 7 Corniglio nel Naviglio (MI)
Tel: 02 92146641 (solo aperte dell'Outlet Promata)
Orari: mar-go dalle 10.00 alle 19.30, ven-sab dalle 10.00 alle 24.
Ottobre-dicembre aperto anche la domenica www.facebook.com/VdGmarket