

Focacce e torte salate per tutte le occasioni

Ricetta presentata da: Kathi Rüegger - Tulipani

Obiettivi del corso:

- Lavorazione impasti
- Farcitura e preparazione delle varie torte salate

Contenuto del corso (indice):

1. “Focaccia pugliese”	pag. 2
2. “Il casatiello”	pag. 2/3
3. “Torta Mediterranea”	pag. 3/4
4. “Sfiziosa”	pag. 4



1. “Focaccia pugliese”

1.1 Ingredienti:

- 1 Kg di farina
- 250 g di patate
- 4 bicchieri di plastica bianca di acqua tiepida
- 1 lievito di birra
- Olive
- 1 Cucchiaino di sale fino
- Olio
- Pomodorini
- Origano
- Sale fino e grosso



1.2 Preparazione:

Impastare la farina con il lievito di birra precedentemente sciolto in acqua tiepida, aggiungendo la patata lessa già schiacciata con una forchetta e alla fine aggiungere un cucchiaino abbondante di sale fino. È necessario che l'impasto rimanga morbido aggiungendo acqua mentre si sta impastando. Lasciar lievitare l'impasto nell'apposito contenitore o in una coppa di plastica coperta con un panno pesante fino a quando non raddoppia il proprio volume; di solito avviene in un'ora e mezzo circa.

A lievitazione completata mettere l'impasto in una teglia con abbondante olio extra vergine, rendendo la parte superiore liscia, aiutandosi con il dorso di un cucchiaio e farlo riposare per qualche minuto. A questo punto non rimane che condire la focaccia con i pomodorini, le olive, l'origano e i granelli di sale grosso. Infornare e cuocere a forno già caldo per 30 minuti a 200° C. Servire tiepida, come piatto unico, o fredda tagliata a dadini come aperitivo.

2. “Il casatiello”

2.1 Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 1 cubetto di lievito di birra
- 50 gr di strutto
- 5 uova
- 200 gr di formaggio (provolone piccante o fontina o emmenthal)
- 200 gr di salame
- sale, pepe



2.2 Preparazione:

Tipica focaccia rustica della cucina napoletana preparato nel periodo di Pasqua.

Sciogliete il lievito in una ciotola con acqua tiepida. Sulla spianatoia versate la farina e fate la fontana. Unite lo strutto, il sale, il pepe, il lievito sciolto nell'acqua, e altra acqua tiepida quanto basta a ottenere una pasta morbida che lavorerete con forza per una decina di minuti battendola sul tavolo.

Fatela lievitare in una terrina coperta, in luogo tiepido, per un paio d'ore o fin quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume.



Tagliate a dadini il formaggio e il salame. Mettete da parte un pezzetto d'impasto (vi servirà per fare le griglie per le uova).

Stendete il restante aiutandovi con le mani allo spessore di un centimetro. Disponete su tutta la superficie, uniformemente, il ripieno, e arrotolate con delicatezza la pasta, stringendola il più possibile. Ungete di strutto uno stampo per ciambella; disponetevi il rotolo di pasta, unendone bene le estremità e rimettetelo a lievitare in luogo tiepido coprendolo con un panno.

Quando il casatiello sarà lievitato (accorreranno almeno due ore), disponete le 5 uova su di esso a intervalli regolari, e fermatele con delle striscioline incrociate fatte con la pasta che avete tenuto da parte. Cuocetelo in forno già caldo a 160° per i primi 10 minuti poi a 180° per altri 50 minuti circa. Il casatiello può essere mangiato sia caldo che freddo.

3. “Torta Mediterranea”

3.1 Ingredienti:

- 250g melanzane grigliate (surgelate)
- 2 pz mozzarella
- 100g pomodorini (ciliegina)
- 2 cucchiaini olio oliva
- 50g di parmigiano grattugiato
- Basilico
- 1 confezione di pasta sfoglia
- Sale e pepe



3.2 Preparazione:

Tagliare a pezzettini le melanzane (leggermente surgelate), mozzarella e pomodorini, metterli in una ciotola e condirli con olio, sale, pepe, grana e basilico (spezzettato), il tutto a crudo. Foderare una tortiera rotonda con la pasta sfoglia, mantenendo la sua carta da forno sul fondo. Bucherellare la base e versarvi sopra il composto, mettere in forno a 180°C per 30 min. Servire calda o tiepida, adatta come primo o secondo, ottimo come piatto estivo!

4. “Sfiziosa ”

4.1 Ingredienti:

- Pasta per pizza (preconfezionata)
- 50 g di pancetta affumicata o “bacon”
- 40 g di rucola
- 1 mozzarella di bufala
- 2 cucchiaini di pasta di tartufo nero



4.2 Preparazione:

Preparare la pancetta facendola arrostitire in padella (senza olio) fino a renderla croccante, toglierla e tenerla da parte.

Stendere l’impasto per la pizza in una teglia e cuocerla per 15 min. in forno preriscaldato 200°C.

Una volta tolta dal forno, adagiarla su un tagliere e con un coltello adatto (coltello del pane), prestando attenzione, tagliarla orizzontalmente così da ricavarne due dischi uguali.

Farcire la parte interna della base, spalmandoci da prima la crema di tartufo e quindi adagiarvi sopra il resto degli ingredienti.

Chiudere con l’altra metà della pizza e rimettere in forno spento per 2 minuti.

Servire tiepida.

Adatta come aperitivo, spuntino o piatto unico.

Buon appetito!