



CUCINA CON NOI!

Focaccia alle castagne con cavolini di Bruxelles

Una focaccia soffice e dalla ricca farcitura: ideale per essere servita per l'aperitivo, come antipasto o in una cena a buffet con gli amici.

INGREDIENTI

300 g di farina tipo "00"

60 g di farina di castagne

15 g di lievito

200 ml d'acqua

450 g di Cavolini di Bruxelles Orogel

100 g di pomodorini secchi sott'olio

250 g di mozzarella di bufala

30 g di olive taggiasche

olio extravergine d'oliva

olio di semi d'arachide

1 arancia non trattata

timo

sale



Oltre 60



4



Facile



Antipasti



Forno

Preparazione

1

Mescolate le due farine, unite il lievito sbriciolato, 2 cucchiaini di olio di semi e l'acqua.

2

Impastate per 5 minuti, unite 10 g di sale e impastate ancora qualche minuto. Coprite e lasciate lievitare per 1 ora circa.

3

Tagliate i cavolini di Bruxelles a metà, cuoceteli in padella con coperchio con 2 cucchiaini d'olio e 1/2 bicchiere d'acqua finché sarà completamente assorbita. Salate e lasciate intiepidire. Spezzettate la



mozzarella con le mani e lasciatela sgocciolare in un colino. Tagliate i pomodorini secchi a striscioline.

4

Stendete la focaccia in un rettangolo sottile. Lasciatela lievitare per altri 20 minuti. Emulsionate 2-3 cucchiai d'olio extravergine di oliva con qualche cucchiaino d'acqua e versatelo sulla focaccia.

5

Cuocetela in bianco per 10-12 minuti a 200°C. Abbassate a 180°C e continuate la cottura per 5 minuti.

6

Togliete la focaccia dal forno, farcitemela con i cavolini, cospargete con le olive e i pomodorini. Distribuitevi la mozzarella spezzettata e il timo. Insaporite con le zeste d'arancia e condite con un filo di olio. Infornate per altri 5-6 minuti.

