



CUCINA CON NOI!

# Focaccia di grano saraceno con Cannellini e Friarielli

## INGREDIENTI

200 g di farina "00"

---

100 g di farina di grano saraceno

---

50 ml di olio di semi

---

150 ml d'acqua

---

10 g di lievito di birra

---

semi di sesamo

---

300 g di [Fagioli Cannellini Orogel](#)

---

olive nere

---

400 g di Friarielli Cubello Foglia Più Orogel

---

1 spicchio d'aglio

---

peperoncino

---

olio extravergine d'oliva

---

sale

---



60



4



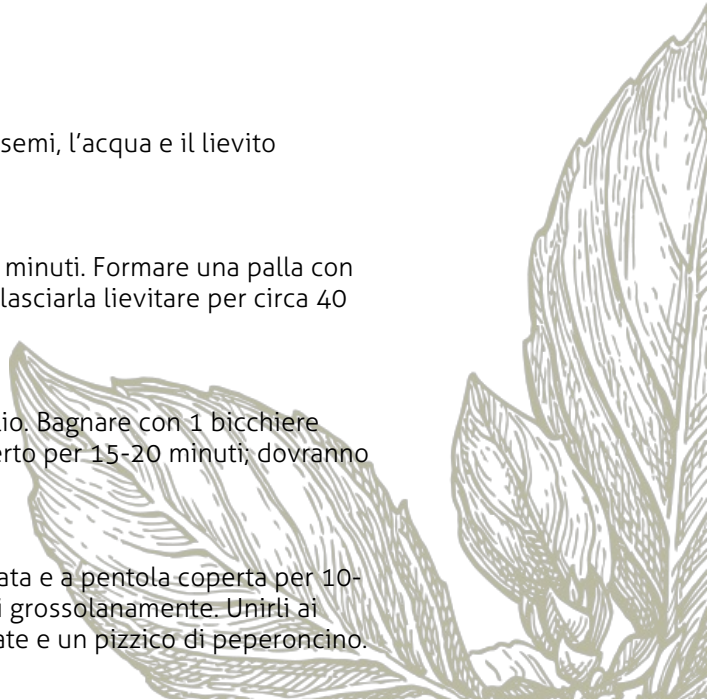
Media



Antipasti

#### Preparazione

- 1** Impastare le due farine con l'olio di semi, l'acqua e il lievito sbriciolato.
- 2** Aggiungere il sale e impastare per 5 minuti. Formare una palla con l'impasto, coprirlo con la pellicola e lasciarlo lievitare per circa 40 minuti in luogo tiepido.
- 3** Spadellare i cannellini con olio e aglio. Bagnare con 1 bicchiere abbondante d'acqua e cuocere coperto per 15-20 minuti; dovranno risultare morbidi e asciutti.
- 4** Cuocere i friarielli in poca acqua salata e a pentola coperta per 10-12 minuti. Scolarli, strizzarli e tritarli grossolanamente. Unirli ai fagioli, aggiungere le olive spezzettate e un pizzico di peperoncino.



5

Aggiustare di sale. Stendere la pasta in un rettangolo di 1/2 cm di spessore. Farcirne metà con le verdure e richiudere con l'altra metà.

6

Incidere la focaccia con una rotellina tagliapasta, formando dei rombi sulla superficie. Lasciare lievitare ancora 25-30 minuti. Spennellare d'olio e cospargere di semi di sesamo. Infornare a 180°C per 25-30 minuti.

