



Focaccia alle melanzane - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

focaccia - melanzane

impasto per la pasta:

500gr di farina

200gr acqua

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

50gr di burro

ripieno:

1 melanzana

700gr di polpa di pomodoro

2 scatole di tonno

1 cipolla

pane grattugiato

zucchero q.b

sale q.b

procedimento:

impastare velocemente la pasta, come una frolla (ma qst e' piu' buona) e lasciarla riposare...

nel frattempo tagliare a dadini la melanzana, e metterla da parte, sminuzzare una grossa cipolla e farla dorare leggermente, a questo punto aggiungere la melanzana, e pazientemente girarla molto spesso, prima che cuocia deve tostare, mi raccomando a questo passaggio, perche' e' da qui che dipende la bonta' di questa pietanza... quando e' ben tostata e passita (saranno passati circa 10 minuti a fuoco vivace) aggiungere il sale cuocere un'altro minuto, e a questo punto aggiungere la salsa, e nella stessa bottiglia aggiungere un po' d'acqua e versare nella pentola. fare cuocere tre quarti d'ora e spegnere. quando si e' intiepidita aggiungere le scatole di tonno, sgocciolate del loro olio, girare e aggiungere una o due manciate di pane grattugiato. stendere la pasta, e versare il contenuto, facendo attenzione a toglierne 1 o 2 cucchiariate che servono per spalmare sopra la focaccia.

il tempo di cottura varia da forno a forno, e da gusto a gusto, c'e' chi la ama croccante chi leggermente morbida, comunque il tempo giusto per me e' a 180° per 45-50 minuti.