



Focaccia di Recco - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

focaccia tipica - Liguria

Ingredienti per 4 persone (una teglia grande)

400 gr.farina 00
2 bicchieri di olio extravergine
1 bicchiere di vino bianco secco,
500 gr.stracchino
Sale qb

Impastare la farina con il vino e 1 bicchiere di olio.

Salate l'impasto e tagliate la pasta a metà .

Tirare due foglie molto sottili e sufficienti per coprire, fino a debordare, la superficie della teglia nella quale metterete a cuocere la focaccia.

Ungete una teglia con una parte dell'olio rimasto; adagiate sul fondo una delle sfoglie, tirando delicatamente i margini per estenderla oltre i bordi.

Distribuite lo stracchino a pezzi grossi, distanziati di circa 10 cm l'uno dall'altro. Coprite con la seconda sfoglia e sigillate i bordi arrotolandoli e pressandoli bene in modo che si incollino tra loro.

Versate l'olio sulla superficie e distribuitelo in modo uniforme con la punta delle dita.

Cuocete in forno preriscaldato a 230° per 10 minuti.

Togliete dal forno; tagliate a pezzi e servite caldissima.

Era tanto che non la facevo e oggi l'ho rimessa in tavola..è molto semplice ed è veramente buonissima. Ho tirato la sfoglia sulla carta forno per poterla agevolmente mettere nella teglia..per il resto sono anni che la faccio...è da provare!
la sfoglia con lo stracchino:



coperta e "saldata":



pronta!

