

# CANNAMELA

## Focaccia con carciofi, ricotta e pepe nero



### Ingredienti

- 400 gr farina 00
- 100 gr latte
- 150 gr acqua
- 18 gr lievito di birra
- 3 pizzichi sale
- 400 gr carciofi freschi
- 250 gr ricotta
- 70 gr pecorino grattugiato
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 2 pizzichi pepe nero macinato CANNAMELA
- 1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
- qb sale



Porzioni  
8 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
45 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
275.75\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Pasta: sciogliere il lievito in 100 g d'acqua tiepida. Versarlo sulla farina insieme con il latte e l'acqua necessaria ad impastare (circa 50 g). Lavorare a lungo in modo da ottenere una pasta elastica, morbida ed omogenea.
- 2** Salare verso la fine della lavorazione. Lasciare riposare la pasta per circa 2 ore in luogo tiepido fino al raddoppio del volume.
- 3** Farcia: mondare e spuntare i carciofi, dividerli a spicchi e passarli in padella nell'olio con aglio, sale e prezzemolo. Conservare a parte.
- 4** Lavorare la ricotta con sale, pepe nero macinato CANNAMELA e il pecorino.
- 5** Assemblaggio: riprendere la pasta, prelevarne 400 g circa, poi stenderla e foderare lo stampo di Ø 24 cm, leggermente unto. Distribuire la farcia di carciofi e sopra la ricotta aromatizzata.
- 6** Stendere la pasta rimasta, adagiarla sulla farcia e, bagnandola leggermente, farla aderire al bordo, poi creare un cordoncino lungo la circonferenza.
- 7** Bucherellare la superficie.
- 8** Pennellare la pasta con l'olio, poi lasciare lievitare la focaccia per 30-35 min. Infornare la preparazione a 180° per 35 min e per altri 5 min con calore solo sotto.