

Focaccia di melanzane

La focaccia di melanzane si realizza tagliando le melanzane a dadini e friggendole in olio per poi unirle ai pomodori e agli altri ingredienti ottenendo così un composto che verrà utilizzato per farcire la pasta da pane suddivisa in due dischi dei quali uno andrà a coprire il composto, la cottura in forno completerà la preparazione.

La ricetta completa



Ingredienti

- 350 g Pasta da pane
 - 250 g Melanzane
 - 80 g Pomodori
 - 170 g Formaggio primo sale
 - 80 g Pecorino grattugiato
 - 3 Basilico, foglie
 - 3 cucchiaini Olio d'oliva extravergine
 - q.b. olio per friggere
 - q.b. Sale
 - q.b. Pepe
-

Preparazione



Mondate le melanzane e tagliatele a dadini, poi friggetele in abbondante olio caldo e sgocciolatele su carta assorbente da cucina.



Lavate i pomodori e tagliateli a dadini. Raccoglieteli in una terrina, conditeli con sale, pepe, 2 cucchiari d'olio e unitevi le melanzane, il basilico e il primo sale ridotto a dadini.



Dividete la pasta da pane in due parti, di cui una più grande, e stendetele in due dischi. Ungete una teglia con l'olio rimasto, foderatela con il disco più grande e distribuitevi sopra il ripieno di melanzane, cospargendo con il pecorino grattugiato.



Coprite con il disco rimasto, saldate i bordi e cuocete la focaccia nel forno già caldo a 190 °C per 30 minuti. Sforatela e servitela calda.