

# LEZIONI DI CUCINA

## FOCACCIA DI PATATE

Ingredienti: 500 g di farina, 1 patata media (oppure 1 cucchiaio di liofilizzato per purè), 20 g di sale, 20 g di lievito di birra, 250 g di acqua tiepida, olio d'oliva.

Lessare la patata tenendola al dente, quindi pelarla e passarla allo schiacciapatate. Disporre la farina a fontana, mettere al centro la patata, il sale, due cucchiai di olio d'oliva e 200 g di acqua tiepida. Nella restante acqua sciogliere a parte il lievito. Lavorare energicamente l'impasto e, dopo aver ottenuto una massa abbastanza omogenea, aggiungere il lievito con la restante acqua. Terminare di impastare lavorando sempre in maniera energica, quindi appoggiare l'impasto sulla teglia da forno unta d'olio. Coprire con uno strofinaccio umido e far lievitare in ambiente caldo per circa 45 minuti. Stendere l'impasto aiutandosi con le dita fino a coprire completamente la superficie della teglia. Far lievitare la focaccia per altri 20 minuti, quindi infornare a 220°. Cuocere fino a doratura, quindi ungere la superficie con olio d'oliva servendosi di un pennello.

## PIZZA

Ingredienti per la pasta: 500 g di farina, 300 g d'acqua tiepida, 10 g di lievito, 18 g di sale, 2 cucchiai di olio d'oliva, 1 cucchiaino di zucchero. Condimento base: 400 g di passata di pomodoro, 400 g di mozzarella tagliata a dadini, 1 cucchiaino d'origano, 1 dl d'olio d'oliva, sale.

In una ciotola sciogliere il lievito in 50 g d'acqua tiepida. A parte disporre la farina a fontana, mettere al centro il resto dell'acqua tiepida, il sale, l'olio e lo zucchero ed incominciare ad impastare. Quando il composto comincia a prendere forma, aggiungere l'altra acqua con il lievito, quindi terminare di impastare. Porre il panetto ottenuto in una capace ciotola o zuppiera infarinata, coprire con uno strofinaccio umido e lasciar lievitare a non più di 35 gradi per 40 minuti circa. Mescolare la passata di pomodoro con l'origano e 4 cucchiai d'olio d'oliva e condire con il sale. Con l'aiuto delle dita stendere l'impasto sulla teglia ben oleata, cospargere la superficie di condimento al pomodoro servendosi di un cucchiaio, quindi lasciar lievitare di nuovo per una ventina di minuti. Infornare la pizza a 240° per una decina di minuti circa, togliere dal forno e cospargere la superficie con i dadini di mozzarella. Terminare la cottura.

## FOCACCIA AL FORMAGGIO (SPECIALITÀ DI RECCO)

Ingredienti: 250 g di stracchino (crescenza), 250 g di farina, 1 dl di olio extra vergine d'oliva, 5 g di lievito di birra, sale.

Unire alla farina sistemata a fontana metà olio, un pizzico di sale e circa 100 g d'acqua. Sciogliere a parte in acqua tiepida (circa 2 cl) il lievito. Lavorare la farina ottenendo un impasto, aggiungere il lievito sciolto con l'acqua e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto morbido. Formare una palla e lasciar lievitare per circa 45 minuti coprendo con uno strofinaccio umido. Passato questo tempo lavorare di nuovo l'impasto dividendolo prima a metà. Lasciar riposare di nuovo i panetti per una ventina di minuti, quindi stenderne uno sottilmente con un mattarello. Mettere poi i pugni sotto la sfoglia cercando di allargarla e di renderla ancor più sottile. Coprire con questa pasta una teglia da forno ben oleata. Deposare sulla pasta il formaggio a pezzi e coprire con il secondo disco di pasta sottilissimo. Con la punta delle dita pizzicare in più posizioni la pasta formandovi dei fori della larghezza di 1-2 cm. Salare e irrorare la superficie con olio d'oliva aiutandosi con un pennello o con il palmo delle mani, schiacciando nel contempo i pezzetti di formaggio. Porre in forno caldissimo: il forno a legna è la soluzione ottimale, oppure cuocere almeno ad una temperatura superiore ai 250°. Dopo che la superficie risulterà dorata (bastano pochi minuti), tagliarla a grossi pezzi e servirla subito.