

La Focaccia Matta alle Verdure di Enza Putignano

La Torta o Focaccia Matta alle verdure è stata una grandiosa scoperta, grazie alla mia amica **Enza Putignano**, che ci ha deliziato con questa straordinaria torta in un'occasione di un BBQ in terrazza. Questa torta salata ha avuto davvero un successo, per la sua sofficità, leggerezza e bontà. Una ricetta senza lievito né lievitazione, che si presta bene ad ogni farcitura, e che vi stupirà per la sua grande semplicità.

Per l'impasto:

- 500 gr di farina 0
- un bicchiere di carta di olio di semi di girasole
- un bicchiere di carta di vino bianco
- un cucchiaino raso di sale fino
- acqua quanto basta

Per il ripieno di verdure:

- due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 5 carote spellate e affettate sottili
- 5 zucchine piccole
- mezza cipolla rossa
- sale q.b.

Preparazione:

Su una spianatoia o anche nell'impastatrice mischiare ed impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido. Dopodiché dividete l'impasto e preparate due sfoglie per comporre i due strati della focaccia.

Ungete la teglia con ancora dell'olio di semi di girasole e stendervi la prima sfoglia. Riempite con le verdure cotte o con qualsivoglia si gradisce, poi coprite con l'altra sfoglia. Ungete la superficie con poco olio e spolverate di sale fino.

(Vedere paragrafo successivo)

Infornate a 200° C anche ventilato fino a che assume un bel colore dorato un pò biscottato.

Per il ripieno ci si può sbizzarrire come più vi piace ma per questa versione la farcitura è stata fatta con zucchine e carote.

In una padella antiaderente mettete due/tre cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, cinque carote spellate ed affettate sottili, cinque zucchine piccole e affettate e mezza cipolla rossa. Regolate di sale e far appassire a fuoco medio-basso senza aggiungere acqua.

Suggerimento: una volta sfornata la focaccia, lasciatela intiepidire qualche minuto e a piacimento aggiungete la scamorza o qualche altro formaggio filante, oppure potete lasciarla così com'è e gustarla nel suo pieno splendore (vedere foto).