



G | chi porta la focaccia?



BOCCONCINI DI FOCACCIA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MINUTI

(+ la lievitazione)

media

Per 6 persone

Sbriciolate 25 gr di lievito di birra in una ciotola, unite 1/2 cucchiaino di zucchero e 1 dl d'acqua tiepida e fate riposare per 15 minuti. Setacciate 300 gr di farina sul piano di lavoro, formate la fontana e cospargete con mezzo cucchiaino di sale. Versate nel centro il composto di lievito e impastate fino a ottenere una pasta elastica, unendo acqua tiepida, se necessario. Incidete la pasta a croce, copritela con un canovaccio e lasciatela riposare per 1 ora in luogo tiepido. Lavate 12 pomodorini, asciugateli, tagliateli a metà e conditeli con l'origano e il sale. Fate sgocciolare 1 piccola mozzarella e tagliatela a dadini. Lavorate la pasta per pochi secondi, dividetela in piccole porzioni, stendetela con il palmo della mano e posate al centro i pomodori e la mozzarella. Richiudetela e sistematele in stampini da muffin piccoli foderati con i pirottini di carta. Ungete i bocconcini con un filo d'olio e lasciateli lievitare per 20 minuti in luogo tiepido. Cospargeteli di rosmarino tritato e passateli nel forno caldo a 200° per 20 minuti finché sono gonfi e dorati. Serviteli caldi.

190 GRAZIA

LA RICETTA FOTOGRAFATA ALLA PAGINA 187

FOCACCIA CON POMODORI E ORIGANO

TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 MINUTI (+ la lievitazione)

media

Per 6 persone

Sciogliete 14 gr di lievito di birra in 320 gr di acqua tiepida, mettete 270 gr di farina tipo manitoba sulla spianatoia, con 270 gr di semola di grano duro. Versate al centro un po' di acqua e lievito e iniziate a impastare, aggiungendo altra acqua e lievito poco per volta, con 1 cucchiaino di sale e 2 cucchiaini di olio. Fate lievitare l'impasto coperto da un telo per circa 1 ora.

Poi stendete l'impasto direttamente in una teglia leggermente unta di olio e lasciate lievitare per altri 40 minuti. Distribuite sulla superficie 300 gr di pomodorini ciliegia tagliati a metà oppure fettine di pomodori freschi alternandoli a qualche capperò dissalato, a olive taggiasche o alle verdi snocciolate. Prima di infornare, preparate un'emulsione con 60 gr di acqua, 60 gr di olio e 1 cucchiaino di fior di sale e spennellate la superficie. Cuocete la focaccia a 220° per 15-20 minuti e servitela subito ben calda, tagliata a spicchi o a quadrati.

LA PASQUA HA UN SAPORE DELUXE

L'ORO DI VENEZIA SI CHIAMA VENISSA E SI TROVA IN 4.890 BOTTIGLIE NUMERATE ED ESCLUSIVE, IDEATE DAL MAESTRO VETRAIO GIOVANNI MORETTI, E RICONOSCIBILI PER L'ETICHETTA INSOLITA SOSTITUITA DA UNA PREZIOSA FOGLIA D'ORO ZECCHINO. DOPO 10 ANNI DI RICERCHE SULL'ANTICO VITIGNO DORONA ECCO FINALMENTE I SORSI DELLA PRIMA ANNATA DI UN VINO SPECIALE, FIRMATO BISOL, CHE PROVIENE DAL CUORE DELLA LAGUNA VENEZIANA. PIÙ PRECISAMENTE DALL'INTERNO DELLA TENUTA VENISSA DI MAZZORBO BURANO. VENISSA SI TROVERA SOLO IN ALCUNI RISTORANTI STELLATI ITALIANI. (WWW.VENISSA.IT)

FRUTTA ESOTICA GRIFFATA È QUESTO IL PLUS DI ANANAS E BANANE FIRMATE F.LLI ORSERO. UN'ETICHETTA A FORMA DI FURGONCINO CON DETTAGLI DOPATI COME SINONIMO DI ALTA QUALITÀ E "FORMA PERFETTA" SI, PERCHÉ DALLA RACCOLTA DELLA FRUTTA MIGLIORE FINO AL TRASPORTO VIA TERRA E VIA MARE, IL NUOVO BRAND PUNTA A PRESERVARE E SELEZIONARE SOLO IL TOP DELLA FRUTTA. PER FARNE IL DESSERT PROTAGONISTA DI TAVOLE GOURMET.

Foto MONDADORI SYNDICATION