

NONNA ADA IN CUCINA: focaccia di patate e focaccia dolce

Inviato da Marista Urru
giovedì 02 aprile 2009

Questa ricetta rustica
è ottima base per torte di
verdura ed è semplice e sbrigativa

400 gr di patate, 200
gr di farina, 15 gr lievito di birra, olio, 100 gr di formaggio del tipo che
preferite origano , sale.

Lessate le patate, poi
passatele in una terrina in cui aggiungerete la farina, lievito sciolto in $\frac{1}{2}$ bicchiere di acqua tiepida, e 3 cucchiari di

olio, il sale.

Impastate a lungo, quando il composto è liscio, involgetelo in un tovagliolo e lasciatelo in ambiente riparato per 1 ora a lievitare. Poi stendetelo in forma tonda e mettetelo in una teglia cui avete bagnato il fondo con olio, se usate una antiaderente, basterà appena ungerla con anche meno di 1 cucchiaino di olio, mettete in forno a 180° per 15 minuti, poi tiratela fuori e cospargetele col formaggio scelto ed origano, rinfornate per 5 minuti.

Questa è una ottima base per sbizzarrirvi con le verdure, carciofi e piselli in questa stagione, viene bene, oppure con peperoni e melanzane saltate in padella, o semplicemente con zucchine trifolate e insaporite con odore di aglio e prezzemolo fresco , come farò oggi io.

Focaccia dolce di mandorle

150 gr mandorle , 150 gr zucchero 50 gr fecola di patate, 3 uova, 1 arancio

Lavorate i rossi dell'uovo con poco più di metà zucchero ben bene, poi aggiungete la farina con un setaccio, poi ancora le mandorle che avete pestato finemente con lo zucchero rimasto, poi ancora il sugo dell'arancio, ed un poco di grattata delle buccia, alla fine le chiare montate a neve ben ferma, mettete in teglia antiaderente, leggermente unta di burro, a fuoco moderatissimo.