

Focaccia con mascarpone e cipolle

La **focaccia con mascarpone e cipolle** è una torta salata ricca e saporita, dal gusto intenso, ideale per essere servita come seconda portata, oppure tagliata a quadrotti per un buffet o una merenda.

La **focaccia con mascarpone e cipolle**, se avanza, si conserva in frigorifero per un giorno. Si può riscaldare brevemente nel forno ventilato prima di gustarla in modo che riacquisti croccantezza e fragranza.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **3 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

Per la preparazione dell'impasto

- 50 ml di latte intero
- 1 cucchiaino di zucchero
- 15 g di lievito di birra
- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- 10 g di sale fino
- 25 g di olio extravergine di oliva
- 100 ml di acqua frizzante

Per completare la preparazione

- 3 cipolle rosse di piccole dimensioni
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- 50 ml di Brodo vegetale
- 60 g di pancetta affumicata
- 200 g di mascarpone
- 20 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Intiepidire il latte in una ciotola piuttosto grande, quindi sciogliervi lo zucchero e il lievito.
- Unire la farina a manciate prendendola da quella pesata e setacciata per la ricetta, fino a formare un panetto morbido.
- Lasciarlo nella ciotola, coprirlo con la pellicola trasparente e farlo lievitare per mezz'ora.
- Unire nella ciotola con il panetto la restante farina ben mescolata con il sale, l'olio e l'acqua frizzante.
- Impastare bene fino ad ottenere un panetto morbido e omogeneo.
- Metterlo in una ciotola ben infarinata, coprire con uno strofinaccio pulito, un panno caldo e lasciarlo lievitare per due ore.
- Nel frattempo preparare gli ingredienti per il condimento.
- Pelare le cipolle, tagliarle a metà, quindi ridurle a spicchietti cercando di mantenerli attaccati.
- Mettere un filo d'olio in un padellino, quindi disporre le cipolle in modo ordinato, con la parte tagliata verso l'alto. Unire un altro filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un pizzico di origano.
- Portare il padellino sul fuoco, quindi far sfrigolare a fiamma vivace. Dopo qualche minuto unire il brodo caldo, abbassare la fiamma, coprire e far cuocere per 10 minuti a fiamma dolce. Le cipolle devono ammorbidirsi, ma non disfarsi. A fine cottura il fondo deve essersi piuttosto asciugato, se così non fosse cuocere per qualche altro minuto a fiamma vivace scoperto. Una volta pronte coprirle e lasciarle da parte.
- Tagliare la pancetta affumicata a striscioline, quindi tostarla in un padellino senza nessun condimento fino a farla leggermente abbrustolire.
- Ungere una teglia rettangolare di 25x35 cm circa di lato e quando è trascorso il tempo di lievitazione della pasta stendervela dentro.
- Pungere la pasta in più punti con i denti di una forchetta, quindi spalmarla con il mascarpone.
- Unire gli spicchietti di cipolla assieme al fondo di cottura e distribuire la pancetta tostata.
- Unire una generosa macinata di pepe e il Parmigiano.
- Infornare nel forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti.
- Servire calda o tiepida.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.