

# Focaccia salame, scamorza e pomodoro

La **focaccia salame, scamorza e pomodoro** è un gustoso trancio di focaccia al rosmarino farcita con salame, scamorza affumicata e pomodoro a fette. Io solitamente la preparo con salame felino, ma è buonissima con qualsiasi tipo di salame: Milano, Ungherese, all'aglio... quello che preferite! Potete preparare la focaccia secondo [la nostra ricetta base](#), oppure acquistarla già pronta.

La **focaccia salame, scamorza e pomodoro** è ottima per un pranzo o una cena veloci, ma facilmente si può gustare fuori casa, anche al lavoro. Tagliata a cubettini può essere servita in un aperitivo. Oltre che con la focaccia al rosmarino si può preparare anche con una semplice [focaccia bianca](#), oppure [con le olive](#).

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **690Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di [salame](#)
- 1 [pomodoro](#)
- 80 g di [scamorza affumicata](#)
- 250 g di [Focaccia al rosmarino](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- [Sale](#) fino
- [Origano](#)
- [Maionese](#)

## PREPARAZIONE

- Togliere la pelle al salame.
- Lavare ed affettare i pomodori finemente.
- Affettare la scamorza affumicata o grattugiarla grossolanamente.
- Tagliare la focaccia a metà.
- Cospargere la base di scamorza, quindi unire il salame.
- Cospargere con il pomodoro e condirlo con qualche goccia d'olio, un pizzico di sale ed una manciata di origano.
- Spalmare il coperchio con un velo di maionese e coprire.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Per una variante buona in ogni stagione sostituire ai pomodori qualche foglia di lattuga.

