

FOCACCIA CON ZUCCHINE E PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g. di farina bianca,
- 1 uovo,
- olio d'oliva,
- 2 zucchine,
- un peperone giallo,
- un peperone rosso,
- 2 pomodori maturi (da sugo),
- olive nere,
- capperi sotto sale,
- 100 g. di parmigiano reggiano,
- basilico fresco,
- uno spicchio d'aglio,
- sale,
- pepe.

Per prima cosa preparare la pasta della focaccia: disporre la farina a fontana ed impastate con l'uovo intero (cercate di toglierlo dal frigorifero mezz'ora prima del suo impiego), una presa di sale fino e mezzo bicchiere di acqua tiepida.

Lavorate bene la pasta fino a che non si presenterà omogenea e piuttosto elastica.

A questo punto farne un panetto, coprirlo con un canovaccio da cucina e lasciarlo riposare per una trentina di minuti.

Nel frattempo iniziare a preparare la verdura.

Per prima cosa lavare i pomodori e tagliarli a fette, disporli sopra un piatto e salarli in modo da eliminarne, in seguito, acqua e semi.

Lavare e tagliare a rondelle le zucchine e farle saltare in padella con uno spicchio d'aglio schiacciato ed un paio di cucchiari di olio.

Farle cuocere per non più di cinque minuti, sistemare di sale e toglierle dal fuoco.

Lavate infine anche i peperoni, privarli dei semi e tagliarli a listarelle non troppo sottili, snocciolare le olive, mettere a bagno i capperi per dissalarli e tagliare il parmigiano a scaglie.

Stendere la pasta con il mattarello e rivestite con essa una teglia da forno di forma rettangolare leggermente unta.

Distribuire sopra la pasta uno strato di zucchine, le striscioline di peperone ed i filetti di pomodoro.

Aggiungere un filo d'olio, salare e pepare.

Passare la focaccia nel forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.

A metà cottura distribuite sulla superficie le olive nere, i capperi, il basilico sminuzzato e le scaglie di grana e proseguite nella cottura.

La focaccia è ottima sia servita calda che tiepida.