

Focaccia col formaggio (di Recco)

Categoria: Sapori d'Italia - Liguria



Informazioni Generali

Preparazione: 150 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Media	

La focaccia con il formaggio, o fugassa co formaggio, è una tipica ricetta Ligure, specialità di Recco, cittadina della riviera Ligure di Levante.

La fama di Recco in fatto di focacce è riconosciuta in tutto il mondo e sicuramente questa focaccia ha contribuito in modo particolare alla creazione di tale notorietà.

Sarà per il connubio particolarmente riuscito tra focaccia e formaggio, ma questa focaccia piace proprio a tutti, grandi e piccini.

La storia della focaccia col formaggio inizia al tempo della **terza crociata** quando i contadini **Recchesi**, costretti a rifugiarsi nell'entroterra a causa delle invasioni saracene, e avendo a disposizione solo **acqua, farinadi semola, olio e formaggetta**, inventarono questa focaccia che è restata nel patrimonio gastronomico locale.

Alla fine dell' **800**, quando iniziarono a spuntare le prime trattorie, la focaccia col formaggio fu inserita nel "menù" ma veniva servita solamente nel periodo della **ricorrenza dei morti**.

Agli inizi degli anni ' **50**, con lo sviluppo del turismo, la focaccia col formaggio divenne uno dei piatti più amati e richiesti dai turisti e per questo motivo, i locandieri ed i panettieri, iniziarono a servirla non solo durante la ricorrenza dei morti, ma tutto l'anno.

Al giorno d'oggi, trovare la focaccia col formaggio è veramente molto semplice: la si trova nei panifici, nei ristoranti, nelle pizzerie, tutti locali che hanno fatto della famosa focaccia il loro punto di forza.



Ingredienti per l'impasto

>> Acqua 250 ml circa	>> Olio di oliva extravergine 40 ml
>> Farina manitoba 400 gr	>> Sale 10 gr

per il ripieno e la copertura

>> Crescenza (o stracchino) 400 gr	>> Olio di oliva extravergine 50 ml circa	>> Sale fino q.b.
---	---	-----------------------------

Preparazione



Preparate per prima cosa l'impasto per la focaccia col formaggio (di Recco) in questo modo: unite olio e acqua in una ciotola e scioglietevi dentro il sale (1), versate nella planetaria (2) munita di gancio a foglia e iniziate a versare la farina a cucchiainate (3)



impastando a media velocità (4) fino a ottenere un impasto sodo ed elastico (5); lasciatelo riposare per almeno due ore, in un luogo fresco, avvolto nella pellicola trasparente. (6)



Ungete la teglia con cui cuocerete la focaccia con olio (7) e trascorso il tempo necessario al riposo, togliete l'impasto dalla pellicola, dividetelo a metà (8) e stendetene una parte con un mattarello su di una superficie leggermente infarinata fino ad ottenere una **sfoglia** sottile almeno 2 cm; fate anche "cadere" l'impasto steso (9) in modo che il suo stesso peso aiuti a renderlo più sottile possibile.



Ora infarinatevi le mani e con il loro dorso stendete l'impasto fino a renderlo il più sottile possibile (10) (dovrebbe essere quasi trasparente); cercate di non bucare la sfoglia, altrimenti, durante la cottura fuoriuscirebbe il formaggio, bruciando. Adagiate la sfoglia ottenuta in una teglia (11), che avrete precedentemente unto con dell' **olio**, e disponeteci sopra la **crescenza** a pezzetti non troppo piccoli. (12)



Una volta che avreste disposto tutto il formaggio (13), stendete l'altra metà dell'impasto fino ad ottenere la solita **sfoGLIA** sottile e ricoprite la **crescenza** con questa sfoglia (14), chiudete le estremità delle due sfoglie per bene (15)



e tagliate la pasta in più che fuoriesce dalla teglia (16); bucate la superficie della sfoglia pizzicandola (17) e aprendola con le dita, per evitare che si gonfi durante la cottura in forno, quindi spennellatela con dell' **olio** (18) extravergine d'oliva



e cospargetela con poco sale fino (19).

Cuocete in forno a **250 °** per almeno 10-15 minuti fino a che la vostra focaccia avrà un bel colore dorato (20)

Sfornate e mangiate la focaccia col formaggio di Recco rigorosamente calda...Buon appetito!! (21)

Consiglio

In raltà la focaccia col formaggio di Recco andrebbe cotta a 300° per 7-8 minuti: sappiamo tutti che i forni di casa non raggiungono tale calore, quindi scegliamo la temperatura massima del nostro forno casalingo e aumentiamo del doppio il tempo di cottura per cercare di raggiungere lo stesso risultato (o quello più vicino).

Ricordate che sarebbe meglio cuocere la vostra focaccia nel ripiano più basso del forno in modo che il calore possa arrivare prima al fondo della teglia.

Inoltre, volendo, potete sostituire la **crescenza** con del più comune **stracchino**.

Curiosità

Sapevate che nel **1997** è stato registrato il marchio "**Autentica Focaccia col Formaggio di Recco**" ?

Sì perchè il comune di **Recco** ha pensato bene di tutelare questa delizia dalle varie imitazioni che ci sono in giro per l'Italia.

In questo modo sarete sicuri di trovare con il nome di "**focaccia col formaggio**" solo quella tipica di Recco mentre, tutte le altre, si chiameranno semplicemente focacce al formaggio.