

Focaccia in padella con spinacini, pinoli e uvetta

La focaccia in padella con spinacini, pinoli e uvetta è una torta salata molto veloce da preparare. Scopri come realizzarla con pochi e semplici ingredienti.



La ricetta che ti proponiamo oggi è una **torta salata** facilissima da preparare: la **focaccia in padella** con **spinacini, pinoli** e **uvetta**. Abbiamo realizzato un impasto con farina integrale, olio evo, acqua e lievito istantaneo, mentre per il ripieno abbiamo scelto spinacini, uvetta, pinoli e pecorino. Puoi variare il ripieno a seconda della stagione: prova con peperoni e melanzane grigliate in **estate**, oppure con cavolo nero e cicoria in **inverno**. Puoi aggiungere a piacere anche del formaggio a pasta filata oppure del formaggio fresco.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

Per l'impasto

250 g di farina integrale di grano tenero Despar Scelta Verde Bio,Logico

140-150 ml di acqua

30 g di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate

1 cucchiaino raso di sale fino

Per il ripieno

140 g di spinacini teneri

2 cucchiai di uvetta Despar Bio,Logico

2 cucchiai di pinoli Despar Bio,Logico

2 cucchiai di olio extravergine di oliva

50 g di pecorino a scaglie

1 spicchio di aglio

Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Ammolla l'uvetta in acqua tiepida per almeno 10 minuti, strizzala bene e tienila da parte.
2. Versa gli spinacini in una padella con l'olio e l'aglio in camicia, aggiungi un pizzico di sale e unisci l'uvetta e i pinoli. Cuoci per circa 5 minuti, o finché gli spinacini risultano appassiti e non acquosi. Elimina l'aglio e aggiusta di sale e pepe.
3. Prepara l'impasto: versa la farina in una ciotola, aggiungi l'acqua poco alla volta, l'olio, il lievito e il sale.
4. Lavora l'impasto prima con un cucchiaio, poi su un piano di lavoro infarinato fino ad ottenere una sfera liscia e morbida; lascia riposare l'impasto 15 minuti, coperto. Infine dividilo in due parti uguali.

5. Stendi la prima parte fino ad ottenere un disco sottile; adagia sulla sfoglia ottenuta gli spinacini con l'uvetta e i pinoli e il pecorino a scaglie.
6. Stendi l'altra parte di impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile come la prima, trasferiscila sul ripieno e chiudi la focaccia.
7. Sigilla i bordi accuratamente prima con le mani, poi aiutandoti con i rebbi di una forchetta. Scalda una padella antiaderente e adagiaci la focaccia; cuocila con il coperchio per 5-6 minuti circa a fuoco medio-basso. Rovescia la focaccia e trasferiscila di nuovo in padella; cuoci ancora 5-6 minuti circa con il coperchio. A fine cottura deve apparire ben dorata.