

FOCACCIA CON BROCCOLETTI E FINOCCHI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta per pane,
- 500 g di broccoletti e finocchi,
- 4 porri,
- sale,
- 4 uova,
- sale aromatizzato alle erbe,
- pepe di caienna,
- curry,
- 500 g di ricotta,
- 150 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- olio d'oliva.

Mondate le verdure, suddividete i broccoletti in cimette, tagliate i porri a bastoncini e i finocchi a fette.

Cuocetele in acqua bollente salata per 5 minuti, poi lasciatele asciugare.

Mescolate i tuorli delle uova con il sale e le spezie.

Unitevi la ricotta passata al setaccio e l'Emmenthal.

Montate a neve ben ferma gli album con una presa di sale e uniteli con delicatezza al composto.

Lavorate la pasta con un po' d'olio d'oliva e stendetela in una teglia di 28 cm di diametro.

Riempitela con il composto di ricotta.

Aggiungete in superficie le verdure asciutte, distribuitevi sopra il formaggio grattugiato rimasto, quindi coprite con un foglio di carta da forno.

Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 30 minuti.

Si serve calda.