

---

# FOCACCIA COL FORMAGGIO, RUCOLA E POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- acqua,
- sale,
- 400 g di formaggio stracchino,
- 1 pomodoro,
- 1 mazzetto di rucola,
- origano.

Versate la farina in una conca e aggiungete l'olio, e un po' di sale.

Dopo avere impastato la farina e l'olio aggiungete un po' d'acqua fino a ottenere un composto sodo.

Lasciate riposare la pasta sotto un telo per 20 minuti, quindi tagliatela in due parti.

Spianatela in due fogli, di cui uno mettetelo in una teglia di ferro opportunamente oliata, quindi distribuite lo stracchino a pezzetti, il pomodoro a fettine e la tagliata di rucola.

Coprite il tutto con il secondo disco di pasta, che deve risultare molto sottile, e quindi spezzatelo in qualche punto, e aggiungete un po' d'olio.

Passate in forno a temperatura altissima per 5 minuti e quindi servite caldo.