

FOCACCIA DI GORDONA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina bianca,
- 2 manciate di polenta sbriciolata,
- latte,
- burro,
- sale.

Mescolare in acqua e latte tiepido 3/4 etti di farina, 2 manciate di polenta sbriciolata, sale e impastare.

Spianare la pasta alta circa 1 cm su di una piòta di media dimensione, precedentemente scaldata - ma non troppo - con la faccia di cottura rivolta verso la fiamma; spalmare la pasta con burro e segnarla con una forchetta, facendo anche dei buchi per evitare il formarsi di bolle durante la cottura.

A differenza degli altri cibi, tutti cotti con la piòta orizzontale, in questo la pietra deve essere tenuta verticale di fronte al fuoco moderato, girandola più volte sui suoi lati fino a cottura di ogni parte.

Il fuoco deve avere una una bella fiamma con legna sottile.

Prima di servire, cospargere di burro fresco.

Questa è la focaccia 'tarèda', come dicono a Gordona, per distinguerla da quella 'levèda', che viene impastata con l'aggiunta di un pizzico di lievito di birra, aspettando un paio d'ore prima di metterla al fuoco.