

FOCACCINE DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ricotta,
- 3 uova,
- 40 g di farina,
- 60 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 tazza di salsa di pomodoro,
- 4 foglie di basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbattere le uova, salare e pepare, unire il basilico tritato, il grana e la ricotta.

Lavorare con le mani il composto su un tavolo infarinato.

Dividerlo in 4 porzioni formando delle focacce.

Ungere di olio 4 tegami di coccio, scaldarli sul fuoco e mettervi le focacce, dorarle da entrambe le parti, spalmarle di pomodoro e passarle al forno a 180° per 5 minuti.