

Focaccia nera con robiola e salsa di melanzane



Come antipasto per il vostro cenone di Capodanno, vi proponiamo un finger food poco elaborato ma delicato, che si presta a tantissime varianti di farciture: focaccia nera con robiola e salsa di melanzane. Un'idea semplice che potrete riproporre in tante altre occasioni! Ecco la ricetta...

Ingredienti per 6 persone

250 g di farina ai 7 cereali (preparato per pane nero)
1/2 bustina di lievito
140 ml di acqua
1 melanzana
100 g di robiola
olio evo
sale grosso
sale e pepe

Preparazione

Iniziamo con la preparazione della focaccia. Mettete nel robot la farina, il lievito e 2 cucchiaini di olio evo e iniziate a mescolare. Poco alla volta aggiungete l'acqua, tiepida, sempre mescolando. Impastate per 5/6 minuti fino ad ottenere un impasto piuttosto "colloso".

Mettete l'impasto così ottenuto in una ciotola capiente, dopo aver cosparso il fondo con un po' di olio evo. Coprite con uno straccio bagnato e lasciate lievitare per circa 1 ora.



Dopo un'ora, l'impasto sarà di consistenza "spumosa" e potrà essere steso a focaccia per una seconda lievitazione. Ricoprite quindi una teglia con un foglio di carta da forno e con le mani stendetevi l'impasto della focaccia fino a renderlo circa rettangolare.



Ricoprite con un panno e lasciate lievitare per almeno altre 2 ore.



A questo punto, sull'impasto lievitato create dei buchi con le dita, cospargete di sale grosso e ancora un po' di olio evo. Infornate in forno già caldo a 220°C per circa 10/15 minuti. E la vostra focaccia è pronta!



Lasciate raffreddare la focaccia su una griglia e nel frattempo procedete con la preparazione della salsa di melanzane.

Lavate ed asciugate una melanzana, privatela della buccia e tagliatela a dadini. In una padella mettete un filo d'olio evo e mettete a cuocere i cubetti di melanzana a fiamma bassissima, in modo che la melanzana appassisca perdendo tutta l'acqua contenuta all'interno.



A fine cottura della melanzana aggiungete sale e pepe. Mettete il tutto nel mixer con due cucchiaini di acqua calda per ottenere una salsa di melanzane non troppo liquida.



Tagliate la focaccia a quadretti e dividetela a metà per farcirla. Spalmate la robiola sulla metà inferiore, ricoprite con un po' di salsa di melanzane e chiudete. Un finger food che vi farà leccare anche le dita!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)