

## Focaccine di patate con verdure grigliate



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 50

Dosi per 4 persone

Sciogli il lievito nel latte, unisci la farina, l'olio e le patate precedentemente lessate e schiacciate; lavora fino ad ottenere un impasto omogeneo. Forma una palla, coprila con un canovaccio e lasciala lievitare per 1 ora circa. Intanto disponi i pomodorini su una teglia da forno, spennellali d'olio, spolverizzali di sale, pepe ed origano. Inforna a 180° C per 15 min.

Taglia la mozzarella a tocchetti e lasciala asciugare in fogli di carta assorbente da cucina. Stendi la pasta, ricavane dei piccoli cilindri, taglialo a tocchetti e forma dei piccoli dischi di 8 cm di diametro; disponili in una teglia da forno e lasciali lievitare ancora per 15 min. Cuocili a 190° per 15 min. Distribuisci su ogni focaccina le verdure e la mozzarella ed inforna nuovamente per 5 min. Servi le focaccine ben calde.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 250 gr di farina bianca "00"

- 120 gr di patate
- 100 ml di latte
- 10 gr di lievito di birra
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- **Per le verdure:**
- 150 gr di melanzane e zucchine sott'olio
- 150 gr di pomodorini ciliegia
- 150 gr di mozzarella di bufala
- origano
- sale e pepe