



Focaccia di mais e grano saraceno

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 75 farina di mais*
- 75 farina di grano saraceno*
- 750 latte
- 60 pecorino grattugiato
- 2 uova
- 2 tuorli
- 20 burro
- 1 rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione:

Versate il latte in un tegame, salatelo leggermente e portatelo a ebollizione; quindi versatevi a pioggia le farine, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

Aggiungete alle farine il pecorino grattugiato e cuocete per circa 45 minuti, sempre mescolando; poi togliete dal fuoco. Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Incorporate i 4 tuorli, uno alla volta, alle farine e amalgamate bene il tutto.

Montate a neve ben ferma gli albumi, insaporite con una generosa macinata di pepe e abbondante rosmarino, e unite alle farine. Quindi trasferite il composto in uno stampo quadrato imburrrato, alto circa 5 cm.

Mettete lo stampo in forno e fate cuocere la focaccia in forno già caldo a 180 °C per circa 30 minuti. Fatela intiepidire e servitela tagliata a cubotti.

© Fuoco Variabile

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**