

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON PESTO

INGREDIENTI PESTO

- 4 mazzetti di basilico
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- 2 cucchiaini Parmigiano Reggiano
- 2 cucchiaini Pecorino Sardo
- 1 cucchiaino pinoli

QUANTITÀ FORMAGGIO PER IL RIPIENO

- 500 gr crescenza o stracchino
- 250 gr **prescinseua**

PREPARAZIONE

- Lavate le foglie di basilico
- Asciugatele delicatamente aiutandovi con un tovagliolo di stoffa
- Versate nel frullatore il basilico, l'olio, il sale i pinoli ed il formaggio
- Frullate
- Dividete l'impasto a metà
- Stendete la pasta in una sfoglia sottile
- Ungete una teglia antiaderente con un cucchiaino di olio
- Aggiungete lo stracchino, la cagliata ed il pesto
- Ricoprite con un'altra sfoglia di pasta
- Chiudete bene i bordi
- Pizzicate la superficie
- Ungete con un filo d'olio
- Infornate per circa mezz'ora a fuoco medio
- Nel pesto **io non metto aglio** perché non riesco a digerirlo se a voi piace o non crea alcun disturbo aggiungetene uno o due spicchi. So che la ricetta vera e originale prevede aglio e molti dicono se non si mette aglio non è pesto oppure allora non si mangia. Io non sono d'accordo non vedo motivo di privarsi di qualcosa di così buono per motivi di salute o gusto.

Se preferite potete preparare la focaccia al formaggio senza il pesto e in seguito spalmare quest'ultimo sopra alla focaccia.