

Focaccia dolce con uva (*Pizze, focacce, frittate*)



Preparazione

Ungere bene una teglia di 24x36 cm, appoggiarvi al centro la pasta e stenderla allargandola con le mani. Coprire il recipiente con il canovaccio e lasciare lievitare per un'ora a temperatura ambiente. Lavare e mondare gli acini d'uva e inciderli con un taglietto senza aprirli completamente. Togliere quindi i semi con la punta del coltellino e distribuire gli acini sulla pasta facendoli affondare leggermente. Spennellare di olio tutta la superficie della pasta e cospargerla con 3 cucchiaini di zucchero. Passare in forno a 240 gradi per 30 minuti. Durante gli ultimi minuti di cottura, spolverizzate la focaccia con lo zucchero rimasto e accendere il grill in modo che si caramelli. Servire la focaccia tiepida o fredda.

Consigli

Abbiate cura di togliere i semi dagli acini di uva con la punta di un coltellino. Se non lo farete, gustare la focaccia sarà meno piacevole e i vostri commensali si troveranno sotto i denti davvero troppi semi.

Curiosità

La focaccia con uva trova maggiore diffusione in Toscana, in particolare nelle provincie di Grosseto, Firenze e Prato. Lì la si prepara in occasione della vendemmia, solitamente con uva nera. Nulla vi vieta comunque di prepararla con uva rosata, come vi suggeriamo noi, o con altra uva che vi trovate sottomano. Ottima l'idea di usare l'uva fragola!

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta di pane 700 grammi (già lievitata (ottenuta con 1 cubetto di lievito, farina di grano duro e tenero))

Uva (due grappoli di uva rosata)

Zucchero (4 cucchiaini di zucchero semolato)

Olio extra vergine di oliva (q.b.)