

Una focaccia davvero appetitosa la ricetta di oggi, è una di quelle ricette che sono davvero utili in estate, quando il gran caldo non ci permette di accendere il forno, allora che si fa, ma una gustosa **focaccia morbida in padella con stracchino e salsiccia**. Facile e veloce da fare, una focaccia **senza lievitazione**, senza forno, senza lunghi tempi di attesa per la preparazione dell'impasto, insomma, una ricetta senza troppe pretese, da gustare a pranzo, a cena ma perfetta anche da portare al mare. Morbida e con un ripieno davvero goloso, un impasto con tanto latte fresco e un ripieno cremoso di stracchino e pezzetti di salsiccia. Venite con me in cucina, che la **focaccia morbida in padella** ci aspetta!

Ingredienti:

500 gr di farina
200 gr di latte
80 gr di acqua
sale q.b.
2 cucchiaini abbondanti di olio evo
1 bustina di lievito in polvere per preparazioni salate
250 gr di stracchino
2 salsicce (io di prosciutto)

Procedimento:

Prendiamo le salsicce, le priviamo della pellicina, le facciamo in pezzetti e le cuociamo in padella antiaderente, mettiamo poi a freddare in un piatto.
In una ciotola mettiamo la farina con il lievito e una presa di sale, mescoliamo per bene e iniziamo a versare a filo il latte mescolando per bene con l'olio, poi l'acqua, quella necessaria per ottenere un impasto morbido, elastico.
Mettiamo sul tavolo l'impasto per lavorarlo meglio.
Dividiamo l'impasto ottenuto in due parti uguali, ogni parte la stendiamo con un mattarello in un disco.
Farciamo un disco con lo stracchino e la salsiccia, mettiamo sopra l'altro disco e chiudiamo per bene i bordi arrotolando un poco la pasta, con le mani spalmiamo tutta la focaccia con dell'olio evo.
Scaldiamo una padella antiaderente nella quale abbiamo prima passato un poco di olio sul fondo, vi mettiamo la focaccia a cuocere con coperchio per 5/7 minuti circa per lato, la rigiriamo aiutandoci con il coperchio sul quale mettiamo un poco di olio.
Terminiamo la cottura, leviamo la focaccia dalla padella e la mettiamo in un bel piatto, la nostra focaccia morbida in padella con stracchino e salsiccia è pronta per essere gustata, davvero gustosa.

