

Focaccia carciofi e patate



Autore: Marisa

Categoria: Pizze e Focacce

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 20min

Tempo di cottura: 20min

Stagione: Inverno



Ingredienti

- 400g. di pasta della pizza ([vedi ricetta...](#))
- 3 carciofi (solo cuore)
- 2 patate appena scottate
- 15g. di formaggio groviere a cubetti
- 4 cucchiari di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Stendere la pasta e metterla in una teglia da forno unta con l'olio di oliva. Dividere con la punta di un coltello la pasta in quattro parti e su due di queste affettarvi i carciofi mentre sulle altre due disporvi le patate a fettine. Salare, pepare a piacere e cospargere con la rimanenza di olio. Infornare a 200°C per 20 minuti. Passato questo tempo togliere del forno e ricoprire col formaggio a cubetti. Mettere nuovamente in forno per altri cinque minuti circa sempre a 200°C.