

# 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.