



Queste focaccine sono una delle mie cene preferite. Quando ho voglia di qualcosa di gustoso e ho poco tempo, me le cucino e le farcisco con del salmone affumicato.

INGREDIENTI:

- 200 g di farina senza glutine
- 200 g di formaggio spalmabile senza lattosio
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 cucchiaino di origano
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano
- olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO:

Mescola sale, bicarbonato e farina, quindi aggiungi l'origano, il parmigiano ed il formaggio spalmabile. Poco alla volta il composto inizierà a compattarsi: lavoralo fino ad avere un panetto morbido ed

omogeneo. Nel caso si sbriciolasse un po', aggiungi pochi cucchiaini di acqua e continua a lavorarlo. Una volta pronto, forma delle palline, appiattiscile e cuocile in una padella antiaderente, spennellata con olio extravergine. Cuocile su entrambi i lati, finché non saranno abbastanza dorate. Tagliale a metà e farciscile a piacere. Io le adoro con avocado e salmone affumicato.

ANNOTAZIONI:

Ho provato a preparale anche con del formaggio vegano, ma la consistenza risulta totalmente diversa, non solo il sapore! Quindi ti consiglio di attenerti alla ricetta che ti ho dato: è la migliore, ogni variazione rischia di alterare di molto il risultato finale!