

Focaccia

con Pecorino Toscano DOP, Finocchiona IGP
e melanzane



Ingredienti

- Focaccia all'olio toscana
- 300 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 250 g di Finocchiona IGP
- 1 melanzana
- Olio EVO
- Sale q.b.

Procedimento

Lavate e asciugate la melanzana, ricavatene delle fette sottili (senza sbucciarla) e grigliatele, salando leggermente.

Tagliate la focaccia a metà e scaldatela in forno a 150 °C per un paio di minuti.

Affettate la Finocchiona IGP e adagiatene le fette sottili all'interno della focaccia tiepida.

Tagliate a fette spesse il Pecorino Toscano DOP fresco e aggiungetele alla farcitura della focaccia.

Completate con due fette di melanzana grigliate, precedentemente spennellate con un po' di olio EVO, e servite.

(Autore: Mollica's Street Food – Via del Fonditore, Follonica (GR) - www.mollicas.it)

