

Focaccine alle zucchini

Senza glutine



Ingredienti

310 gr mix farina per pane #

200 gr zucchini

50 gr yogurt greco senza lattosio

10 g lievito in polvere per torte salate #

q.b. olio evo

q.b. sale

Procedimento

Preparate le zucchini: spuntatele, tagliatele e lessatele in acqua salata per 6-7 minuti, poi scolatele e frullatele fino a ottenere una purea. In una ciotola unite farina, lievito, yogurt greco, olio e sale, quindi aggiungete la purea di zucchini. Mescolate prima con un cucchiaino, poi lavorate con le mani fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate le focaccine: dividete l'impasto in palline e

schiacciatele leggermente. Cuocete in padella con un filo d'olio, coperte, a fuoco medio-basso per 6-8 minuti per lato, girandole a metà cottura. Gustatele calde, anche farcite a piacere (es. pomodorini, mozzarella e rucola).

Conservazione:

Si conservano a temperatura ambiente, ben chiuse in un sacchetto di carta per alimenti, per 2 giorni al massimo. Al momento del servizio, ti suggeriamo di riscaldarle per qualche istante in forno o in friggitrice ad aria per farle tornare fragranti come appena fatte.

Ricetta dal web