

# Rubriche > Gli annunci

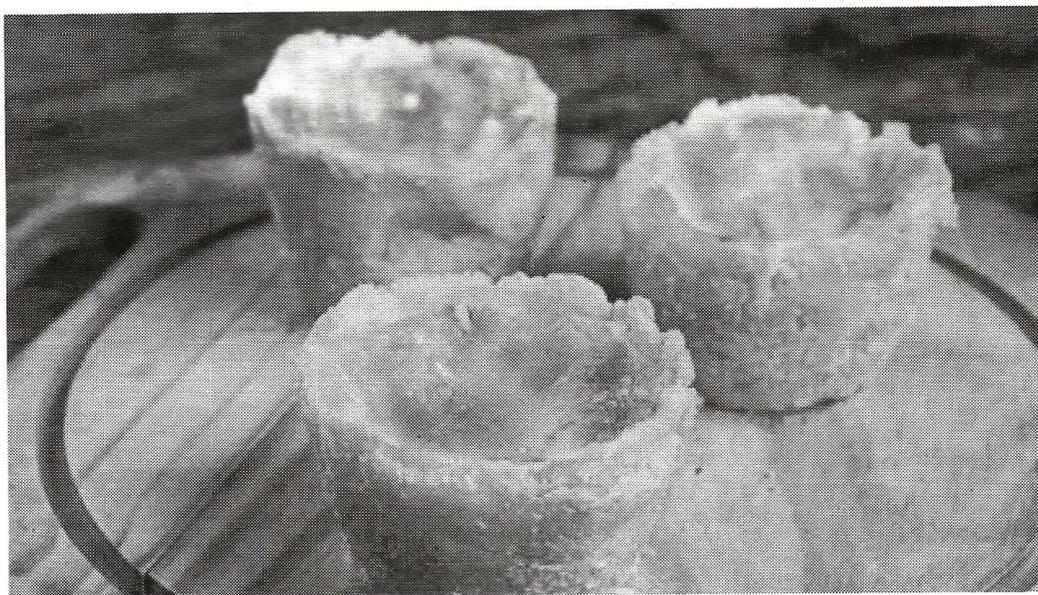
**RUBRICA**

**Il Dispari**

PROFESSIONISTI  
DILA APS  
a cura di  
Bruno Mancini

Natalia Costa & Lucio Filisdeo - Arte culinaria

## Focaccine al formaggio – Empadinhas de queijo



Focaccine al formaggio –  
Empadinhas de queijo

- 8 Cucchiai di farina 0
- 6 cucchiaini di grana grattugiato
- 3 cucchiaini di burro + extra per spennellare
- 4 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di sale
- burro

Per la farcia

- 150 gr di grana grattugiato
- 4 uova
- 2 tazze di latte

Per la farcia: mescolate in una ciotola 100 gr di grana con tutti gli altri ingredienti, lavorando con una forchetta fino ad avere un composto omogeneo

Per le focaccine: mescolate in una

ciotola la farina setacciata con il grana il burro, il latte e il sale, lavorateli fino ad avere un composto omogeneo  
Stendete la pasta su una spianatoia infarinata, poi ricavate con il bordo di un bicchiere tanti dischetti.

Spennellateli con del burro fuso e distribuite su ciascuno un cucchiaino di farcia.

Cospargeteli con i 50 gr. di grana restante e fateli cuocere in forno preriscaldato a 180\* per 20 minuti.

Legenda valida per tutte le ricette

- Gli ingredienti delle ricette sono sempre per 4-6 persone.
- Con cucchiaino si intende quello da minestra.
- Il cucchiaino è quello da tè.
- La tazza è quella a tè.
- La tazzina è quella da caffè.

• Le temperature di cottura sono espresse in gradi centigradi.

• Gli ingredienti: verdure, frutta, carne e pesce sono sempre già mondati, se non diversamente precisato.

• Se la preparazione prevede l'utilizzo di scorza di arancia, limone ecc. scegliete sempre agrumi non trattati.

• Con olio si intende olio extravergine di oliva leggero, salvo indicazioni diverse.

• L'aceto è sempre aceto di vino rosso, se bianco o a base di altri ingredienti viene specificato.

• Con pepe si intende sempre il pepe nero, se di altro tipo viene specificato.

• Con zucchero si intende il prodotto semolato, se grezzo, di canna o altro viene specificato.