



## FOCACCIA CHETO AL ROSMARINO

Dosi per 1 porzine.

 1 porzione

### INGREDIENTI

- 20 grammi di mozzarella
- 8 grammi di formaggio spalmabile (tipo philadelphia) = 1 cucchiaino
- q.b di aceto di vino bianco
- 1 unità di tuorlo (20 g)
- 10 grammi di farina di mandorle
- q.b di sale da cucina
- q.b di aglio in polvere
- 7 grammi di burro chiarificato o burro fresco
- q.b di rosmarino, fresco

### COME PREPARARE LA RICETTA

1° 1. Preriscalda il forno a 200°C. 2. Scalda la mozzarella e il formaggio cremoso in una piccola padella a fuoco medio o nel forno a microonde. Mescola di tanto in tanto. 3. Aggiungi gli altri ingredienti e impasta bene. 4. Inumidisci le mani con dell'acqua e appiattisci l'impasto su un foglio di carta da forno, dandogli una forma rotonda, di circa 20 centimetri di diametro. 5. Fai dei buchi nell'impasto con una forchetta e cuoci in forno per circa 12 minuti o fino a quando la focaccia non avrà assunto un colore dorato. Estraila dal forno e lasciala raffreddare un po'. 6. Mescola insieme il burro, l'aglio, il sale e il rosmarino. Spalma il composto sopra la focaccia e metti il tutto in una teglia rotonda. 7. Cuoci la focaccia con il burro per altri 10 minuti e aspetta che si intiepidisca prima di servirla.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (69 g)	% AR
ENERGIA	388 kcal	268 kcal	13 %
PROTEINE	14 g	10 g	20 %
CARBOIDRATI	2 g	2 g	1 %
ZUCCHERI	1 g	1 g	1 %
LIPIDI	35 g	24 g	35 %
GRASSI SATURI	15 g	10 g	51 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	1 g	5 %
SODIO	663 mg	457 mg	19 %