

Focaccia squacquerone, pomodoro ed insalata

La **focaccia squacquerone, pomodoro ed insalata** è un classico e gustoso trancio di focaccia bianca farcita con formaggio tipo squacquerone o stracchino, fette di pomodoro e foglie di insalata. Potete preparare la focaccia secondo [la nostra ricetta base](#), oppure acquistarla già pronta.

La **focaccia squacquerone, pomodoro ed insalata** è ottima per un pranzo o una cena veloci, ma facilmente si può gustare fuori casa, anche al lavoro. Tagliata a cubettini può essere servita in un aperitivo. Oltre che con la focaccia al rosmarino si può preparare anche con una semplice [focaccia al rosmarino](#), oppure [con le olive](#).

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **560Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 pomodori
- 8 foglie di lattuga
- 250 g di Focaccia olio e sale
- 150 g di squacqueroni o stracchino
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Origano

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori e affettarli sottile.
- Lavare le foglie di insalata e tamponarle con carta da cucina.
- Tagliare la focaccia a metà.
- Spalmare la base con metà dello squacquerone, quindi unire le foglie di insalata.
- Unire i pomodori, condirli con qualche goccia d'olio, un pizzico di sale e origano.
- Spalmare il coperchio il restante squacquerone e coprire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

