



## Focaccia integrale con fave e tonno

Tempo: 40 min

Difficoltà: 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

---

### Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina integrale  
200 g di farina 0-  
270 ml circa di acqua-  
1 cubetto di lievito di birra-  
2 confezioni di Tonno RioMare all'Olio d'Olivada 125 g-  
180 g di fave sbucciate-  
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva-  
Un ciuffo di salvia-  
Un pizzico di sale

### Procedimento

Riunite in una ciotola le due farine e mescolatele, stemperate il lievito in un poco di acqua tiepida e incorporatelo alla farina insieme al resto dell'acqua. Lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciatelo lievitare al coperto in un luogo tiepido per un paio d'ore.

Una volta lievitato a sufficienza, stendete l'impasto su una teglia leggermente oliata e infornate a 200° per 15/20 minuti. Nel frattempo, sbollentate le fave per un paio di minuti. Una volta pronte, spennellate la focaccia con dell'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale, sbriciolate in superficie, grossolanamente, il tonno sgocciolato, qualche fogliola di salvia e le fave sbollentate, quindi servite.



# Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI