

## Focaccia con taleggio e pere al miele

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

IMPASTO BASE PER FOCACCIA 750 g  
PERE DECANA O ABATE 4  
GRANA PADANO GRATTUGIATO 120 g  
TALEGGIO 300 g  
GHERIGLI DI NOCI 120 g  
MIELE DI CASTAGNO  
TIMO  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
SALE E PEPE

**RIPRENDETE** la pasta lievitata, lavoratela per 2 minuti, poi dividetela in 2 parti. Disponete le porzioni al centro di 2 teglie unte d'olio e stendete la pasta a circa 4-5 mm di spessore, allargandola bene con la punta delle dita.

**SPOLVERIZZATE** le focacce con il grana padano, aggiungete le pere, private del torsolo e tagliate a fettine sottilissime, ma non sbucciate, e lasciatele lievitare ancora per circa 20 minuti.

**CUOCETE** le focacce in forno già caldo a 220°C per circa 12-15 minuti. Intanto, spezzettate grossolanamente i gherigli di noci e tagliate a fettine il taleggio.

**ESTRAETE** le teglie dal forno, aggiungete sulle pere le fettine di taleggio, i gherigli e foglioline di timo e proseguite la cottura per 4-5 minuti. Sfornate, lasciate riposare per 2 minuti, poi servite con un filo di miele e un'abbondante macinata di pepe.

