



*Per finire vi do una ricetta a base di un misto di erbe selvatiche.*

### *Focaccia al misto di erbe a vostra fantasia*

*.400g di farina semi integrale, 20g di lievito di birra, due cucchiaini di olio d'oliva . Per il ripieno: oltre al misto di erbe ,105 g di ricotta, due rametti di menta fresca, un cucchiaino d'olio d'oliva..Lavare bene le erbe, lessarle ,scolarle e raffreddare. Sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida e impastare con la farina, l'olio e un pizzico di sale. Lasciare lievitare l'impasto per 30min. Nel frattempo tritare le erbe, unirle alla ricotta, alla menta fresca spezzettata con le mani, sale e pepe. Dividere l'impasto in due parti uguali. Stendere una parte e foderare lo stampo di una tortiera, coprire con il ripieno quindi ricoprire con altro strato di pasta. Bucherellare e spennellare con l'olio d'oliva e infornare a 190 gradi per 25 min. Servire calda.*

*CARI AMICI, finita la quarantena , chiudiamo questa stupenda esperienza condivisa con tutti voi, anzi scusatemi se sono stato noioso. Spero che sia un arrivederci per nuove scoperte e curiosità che questa stupenda natura ci dà. Di nuovo un grazie di cuore a tutti voi e un abbraccio sincero .Il DRUIDO.*