



Focaccia con pancetta, fontina e cipolla

1 Gennaio 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
440K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 375 g di Pasta pronta per focaccia

PER IL CONDIMENTO

200 g di Fontina

150 g di Pancetta tesa in un'unica fetta

1 Cipolla dorata grande

1 rametto di Rosmarino fresco

4 foglie di Basilico fresco

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Affettate molto sottilmente la cipolla e riducete pancetta e formaggio a striscioline. Sciacquate e asciugate il basilico.
- Srotolate la pasta per pizza nella teglia leggermente infarinata e distribuitevi sopra la cipolla, la pancetta, un pizzico di sale e l'olio, poi infornate in forno già caldo a 220°C (funzione statica) per 10 minuti circa.

- Sfornate la pizza e distribuitevi sopra la fontina e i ciuffetti di rosmarino, infornate di nuovo per 5 minuti sempre a 220°C.
- Servite la focaccia caldissima decorando con il basilico fresco.

Emilia Daniele