



Pissaladière focaccia di Nizza



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

490K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

PER IL CONDIMENTO

500 g di Cipolle bianche

4 spicchi di Aglio

60 g di filetti di Acciuga sott'olio

60 g di Olive nere denocciolate

1 ciuffetto di Basilico

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mondate, lavate e affettate le cipolle. Tritate finemente l'aglio e tagliate le olive a metà.
- Disponete le cipolle preparate in una padella con un fondo d'olio; salate e pepate, lasciate stufare per 10-12 minuti circa e a fuoco basso, bagnando eventualmente con un filo d'acqua calda. A fine cottura condite con un po' di basilico tritato.

- Srotolate la pasta per la pizza e adagiatela in una teglia, insieme alla sua carta. Distribuitevi sopra le cipolle, l'aglio tritato e le olive tagliate a metà.
- Cuocete la pasta farcita in forno preriscaldato a 200°C (funzione statica) per 10 minuti. Aggiungete le acciughe, rimettete la focaccia in forno per altri 5 minuti circa, poi servite subito.

Carla Marchetti