

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Focaccia con cipolle e olive

Strawberry · Monday, April 14th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr farina
- 20gr lievito di birra
- 1,5dl di latte
- 700gr cipolle
- 150gr olive nere pugliesi snocciolate
- 2 pomodori maturi
- 30gr capperi
- 60gr acciughe sott'olio
- 100gr mozzarella
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- sale

Preparazione:

In un tegame, versate 2 cucchiaini di olio e le cipolle sbucciate e tagliate finemente, fate cuocere a fuoco lento per circa un'ora, dopo mezz'ora di cottura unite le acciughe, le olive, i capperi e i pomodori tagliati a dadini e continuate la cottura, salate. Diluite il lievito con il latte e 0,5 di acqua, impastate con la farina, formate una palla e lasciate riposare per circa un'ora, coperto, in un luogo tiepido. Dividete l'impasto in 2 parti, una leggermente più grande. Stendete la più grande e sistematele in una teglia unta, disponeteci sopra la metà delle cipolle e la mozzarella tagliata a dadini, coprite con la seconda sfoglia, bucherellate con una forchetta e distribuite il resto della cipolla. Cuocete al forno a 190° per 40 minuti.

This entry was posted on Monday, April 14th, 2014 at 4:27 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

