

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Focaccia di cipolle

Strawberry · Wednesday, September 9th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)400gr pasta lievitata per pane
- 40gr burro
- sale

### Preparazione:

Sbucciate le cipolle , lavatele e tagliatele finemente, lasciatele appassire in una padella con il burro, il sale e un pochino di acqua per circa 15 minuti. Stenete la pasta per pane, con un mattarello, imburrate una teglia, adagiatevi la sfoglia, copritela con le cipolle e cuocete in forno a 180° per 30 minuti, sfornate e servite calda.

This entry was posted on Wednesday, September 9th, 2015 at 6:39 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#), [Senza categoria](#)

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.