

PIZZA ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta di pane,
- 40 g di burro,
- 700 g di cipolle fresche,
- 10 olive nere,
- 2 cucchiaini di formaggio groviera grattugiata,
- olio d'oliva,
- origano,
- sale,
- pepe.

Tagliate le cipolle a fettine piuttosto sottili e rinsaporitele nel burro.

Quando cominciano a prendere un leggero colore dorato salatele e pepatele.

Ungete una teglia o la lastra del forno e stendetevi sopra la pasta allargandola con il battito del palmo delle mani.

Distribuitevi sopra le cipolle, le olive nere snocciolate e il formaggio grattugiato.

Spolverizzate con l'origano e fate cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi.

Tagliate a rettangoli e servite questa saporita pizza con una fresca insalata di lattuga