

PIZZA CON LE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta da pane,
- 1 kg di cipolle bianche,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 50 g di acciughe salate,
- 50 g di olive nere,
- sale,
- pepe.

Pelate le cipolle e affettatele sottilissime.

Scaldate l'olio in una larga padella antiaderente, aggiungete le cipolle e fatele appassire per una decina di minuti, mescolando quasi continuamente.

Insaporite con sale e pepe, coprite e proseguite la cottura per circa mezz'ora, mescolando di tanto in tanto, facendo attenzione che non attacchino.

Se necessario bagnate ogni tanto con un cucchiaino d'acqua tenendo comunque presente che a fine cottura dovranno risultare asciutte.

Raschiate leggermente le acciughe, sciacquatele, tamponatele con carta da cucina e dividetele a filetti.

Snocciolate le olive e dividetele in due.

Ungete leggermente una tortiera da crostate, a bordi bassi, del diametro di 28 cm e stendetevi la pasta in uno strato sottile, rialzandola un poco tutto intorno.

Distribuitevi le cipolle in maniera uniforme e i filetti di acciughe disposti a raggiera.

Fra un raggio e l'altro, disponete le mezze olive in maniera armoniosa.

Mettete la pizza nel forno precedentemente scaldato a 200° sistemando la griglia nella posizione più bassa.

Cuocete per circa tre quarti d'ora e servitela calda o tiepida.