

PISSALADIERA

Ingredienti:

- 500 g. di cipolla,
- olio abbondante,
- 200 g. di pasta di pane lievitata,
- 100 g. di olive nere.

Fate cuocere nell'olio abbondante, piano e coperte, le cipolle affettate molto sottili e lasciate prima un poco nell'acqua. Devono insomma cuocere in bianco e diventare appena appena bionde.

Prendete dal vostro fornaio la pasta di pane come quella per la pizza, stendetela in una teglia bassa o in una tortiera imburata e disponetevi le cipolle spargendovi sopra delle olive nere morbide.

Mettete in forno come la solita pizza e, se volte che la pasta risulti più friabile, unitevi anche un sorso di olio.