
PIZZA O FOCACCIA PISSALADIERE

Ingredienti:

- 700 gr di pasta di pane,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cipolle,
- pomodori a pezzi,
- 5-6 acciughe,
- origano,
- olive nere,
- aglio,
- olio.

Impastate la pasta di pane con l'olio d'oliva, lasciatela lievitare ancora per un'ora circa, coperta e al caldo.

Affettate sottilmente le cipolle, fatele rosolare in abbondante olio, unite alcuni pomodori a pezzi, le acciughe ben pulite e un pizzico di origano e fate cuocere per mezz'ora circa.

Cospargete d'olio una teglia e ponetevi sopra la pasta, stesa con il mattarello; spargete la salsa sulla pasta, distribuitevi sopra una manciata di olive nere e alcuni spicchi d'aglio non sbucciati e cuocete la pizza in forno caldo.