

FITASCETTA DI COMO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g. di pasta di pane,
- una grossa cipolla rossa,
- olio d'oliva,
- zucchero,
- sale.

La fitascetta è una tipica focaccia che si prepara a Como per accompagnare l'antipasto di carpione di trota, ma si abbina bene con quasi tutti gli antipasti.

Mondate la cipolla, affettatela finemente, lasciatela stufare in padella con 3 cucchiaini di olio e mezzo bicchiere di acqua finché tutto il liquido sarà stato assorbito, quindi salate.

Lavorate per qualche istante la pasta, poi ricavate da essa un filone e congiungetene le estremità, in modo da formare una ciambella.

Trasferite quest'ultima su una teglia foderata con carta forno.

Distribuitevi sopra la cipolla stufata e un cucchiaino di zucchero e cuocete in forno già caldo a 220° per 30 minuti.

Se durante la cottura le cipolle tendessero a scurirsi troppo, copritele con carta stagnola.