



## Pizza alle cipolle

[Del 31/12/2000 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

**Ingredienti:** impasto base per pizza, olio extravergine d'oliva, aglio, 1 kg di cipolle bianche, origano, alici, sale, olio extravergine d'oliva.

Pelare e tagliare sottilmente le cipolle e farle imbiondire in olio a fuoco bassissimo per 10 minuti; aggiungere aglio tritato, sale, origano e far terminare la cottura; stendere la pasta in forma rettangolare o tonda e dello spessore desiderato; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta; distribuire sopra le cipolle in modo uniforme, aggiungere qualche alice tagliata a pezzettini, aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva, salare, ed infornare a 350 gradi o in ogni caso alla massima temperatura possibile per il vostro forno (minimo 280); già dopo qualche minuto controllare la pizza sollevandola con una paletta per vedere se sotto è cotta; più è alta la temperatura e più spesso dovrete controllarla.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]