



## Pizza alle cipolle rosse

[Del 14/04/2001 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

**Ingredienti:** impasto base per pizza, olio extravergine d'oliva, origano, alcuni pomodori piccoli e tondi, pomodori secchi sott'olio, formaggio caprino fresco, cipolle rosse, zucchine - sale.

Lavare e lasciare asciugare le zucchine e tagliarle a fettine sottili; farle cuocere a fuoco lento in olio e sale; tagliare sottilmente le cipolle rosse e farle cuocere a fuoco lento con olio e sale; tagliare in due e schiacciare i pomodorini; 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 zucchine e le cipolle cotte, il formaggio caprino tagliato a cubetti, i pomodorini schiacciati ed i pomodori secchi, sale, origano ed un filo d'olio, 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](#) ]