



FOCACCE

FACILE
 * prep. 20 min.
 * cottura 35 min.
 * calorie a porz.
690

Con cipolle e taleggio

Ingredienti per 4

- ✓ pasta da pane lievitata, **350 g**
- ✓ cipolle, **350 g**
- ✓ burro, **40 g**
- ✓ zucchero, **20 g**
- ✓ Taleggio, **200 g a fettine**
- ✓ olio extravergine d'oliva, **15 ml**
- ✓ sale

1 - Preparazione

- **Sbucciate** le cipolle e affettatele molti sottili.
- **Fatele** rosolare in un tegame con il burro.
- **Salate** e proseguite la cottura a fuoco basso, aggiungendo poca acqua bollente, quando necessario, finché le cipolle risulteranno tenere.
- **Ungete** con l'olio una teglia a bordi bassi di circa 28 cm di diametro.
- **Mettetevi** la pasta e

allargatela, prima con le palme delle mani, poi stendendola con i polpastrelli delle dita.

- **Distribuite** sopra le cipolle, cospargete con lo zucchero e disponete sopra anche il Taleggio a fettine.

2 - Per completare

- **Infornate** circa 20 minuti a 220°.
- **Sfornate** la focaccia con il formaggio che deve essere filante.
- **Servitela** caldissima.

