

Pizza Alle Cipolle

Tagliate le cipolle a fettine piuttosto sottili e rinsaporitele nel burro. .Quando cominciano a prendere un leggero colore dorato salatele e pepatele. Ungete una teglia o la lastra del forno e stendetevi sopra la pasta allargandola con il battito del palmo delle mani. Distribuitevi sopra le cipolle, le olive nere snocciolate e il formaggio grattugiato. Spolverizzate con l'origano e fate cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi. Tagliate a rettangoli e servite questa saporita pizza con una fresca insalata di lattuga

Ingredienti

500 G Pasta Di Pane
40 G Burro
700 G Cipolle Fresche
10 Olive Nere
2 Cucchiiai Formaggio Groviera Grattugiata
Olio D'oliva
Origano
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.