Focaccia alle cipolle

Ingredienti

- 40 g di Burro
- 50 g di Acciughe sotto sale
- 400 g di Cipolle
- 100 g di Olive nere
- 4 cucchiai di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice

Preparazione

1. Disponete la pasta per focaccia in una teglia adagiandola sulla carta speciale in cui era avvolta e spennellatela abbondantemente con il burro morbido.

2. Sbucciate le cipolle, tagliatele a fettine sottili e rosolatele in una padella con 5 cucchiai di olio, evitando che prendano troppo colore (eventualmente aggiungete qualche cucchiaio di acqua). Unite le acciughe dissalate e ridotte a tocchetti e le olive snocciolate, salate e pepate.

3. Distribuite la farcia sulla base di pasta e cuocete in forno già caldo a 220°C per circa 20/25 minuti

Informazioni nutrizionali

carboidrati	32.47 g
Energia	376.77 kcal
grassi	23.35 g
Fibra	3.12 g
Proteine	8.31 g
Grassi saturi	7.1 g
Sodio	1025.1 mg
zuccheri	4.14 g

45

6 4 persone