

# Focaccia alle cipolle

La **focaccia alle cipolle** è una focaccia dall'impasto semplice, a base di olio extravergine di oliva, cosparsa in superficie con deliziose cipolle bianche stufate e aromatizzate alle erbe. A Bologna viene chiamata comunemente crescenta.

La **focaccia alle cipolle** può essere servita a cubetti al posto del pane, oppure può essere tagliata a pezzi più grandi e farcita a piacere, come se fosse un panino. Una farcitura ideale per questa focaccia è tonno e maionese, oppure formaggi semistagionati affettati sottilmente.

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



## INGREDIENTI

### Per la pasta

- 1 patata di medie dimensioni
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 15 g di sale fino
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 ml di acqua minerale naturale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva

### Per la copertura

- 2 cipolle bianche
- 100 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Timo
- Origano
- Maggiorana

### Per completare la preparazione

- Olio extravergine di oliva per ungere la teglia
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare la patata e lessarla a vapore per 30 minuti, oppure in acqua bollente non salata per 20 minuti.
- Passarla allo schiacciapatate.
- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale. Mescolare accuratamente.
- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero e lasciarlo riposare per 10 minuti. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale.
- Aggiungere alla farina la patata schiacciata, l'acqua con il lievito e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, formare una palla, rimetterla nella ciotola ben infarinata, coprirla prima con uno strofinaccio, poi con un telo caldo e lasciarla lievitare per 1 ora in un luogo ben riparato.
- Nel frattempo preparare le cipolle.
- Pulirle togliendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tagliarle quindi a metà, di nuovo a metà e quindi ricavare degli spicchietti.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, le cipolle, portarla sul fuoco e lasciarle dorare a fiamma vivace.
- Aggiungere un mestolo di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, timo, origano e maggiorana e far cuocere 10 minuti coperto a fiamma media. Girare di tanto in tanto ed aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo. A fine cottura scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura mescolando di frequente.
- Passato il tempo indicato prendere l'impasto, sgonfiarlo e reimpastarlo brevemente.
- Ungere una teglia tonda di 28-30 cm di diametro o rettangolare di circa 35x25 cm di lato con l'olio, disporvi dentro l'impasto e stenderlo con le mani.

- Distribuire sulla superficie le cipolle, unire un'abbondante macinata di pepe e lasciare lievitare la focaccia un'altra ora, sempre ben coperta.
- Riscaldare il forno a 200°C, infornare la focaccia e cuocerla per 20 minuti, prolungando la cottura se fosse necessario a farla ben dorare.
- Servire fredda.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Formaggio fresco, tonno.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

E' possibile conservare la focaccia per un paio di giorni tenendola in un sacchetto per il pane. Per ravvivare un po' il sapore metterla per qualche minuto al forno prima di servirla.

Per conservarla più a lungo è possibile anche congelarla, ben chiusa in sacchetti freezer. Si conserva così per 3 mesi. Quando la si scongela scaldarla nel forno a 200°C: sarà buona come appena fatta.