

Pizza bianca alle cipolle

La **pizza bianca alle cipolle** è una pizza condita con sole cipolle precedentemente stufate in padella e insaporite con le spezie. La ricetta indicata è adatta alla preparazione nel forno domestico, che non raggiunge le elevate temperature dei forni a legna.

La **pizza bianca alle cipolle** è ottima appena preparata, ma se avanza si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Riscaldarla nel forno prima di gustarla. Si può anche congelare, già cotta, e scaldare direttamente nel forno quando la si vuole mangiare.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **700Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta per la pizza](#) (pasta base)
- 4 [cipolle bianche](#) di media dimensione
- 250 ml di [Brodo vegetale](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- [Sale](#) fino
- [Pepe](#) nero macinato al momento
- [Timo](#)
- [Origano](#)
- [Maggiorana](#)

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- 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 1 cucchiaio d'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.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Dividere la pasta della pizza in porzioni e stenderle con i polpastrelli direttamente dentro le teglie, lasciando il bordo un po' più spesso. Una porzione è in grado di foderare una teglia tonda del diametro di 28 cm.
- Cospargere con le cipolle, un filo d'olio ed una manciata di origano.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Con una porzione di pasta è possibile foderare una teglia tonda da 28 cm di diametro. Utilizzando due porzioni è possibile foderare una teglia rettangolare di 30x40 cm.

La cottura di due pizze contemporaneamente o di una pizza rettangolare richiede un tempo di cottura un po' più lungo.

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello necessario per la preparazione della [pasta](#) (3 ore e mezza). Il tempo totale è di 4 ore e mezza.