

# Pizza alle cipolle

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **890Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 80 g di mozzarelle fiordilatte
- 250 g di cipolle rosse di Tropea
- 250 ml di Brodo vegetale
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di passata di pomodoro
- Origano
- Maggiorana

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Ridurre la mozzarella a pezzettini sbriciolandola grossolanamente con le mani.
- Pulire la cipolla ed affettarla.
- Scaldare il brodo.
- In un padellino mettere un cucchiaio d'olio e la cipolla. Portare sul fuoco e far scottare per qualche minuto a fiamma viva. Unire un mestolo di brodo, regolare di sale e lasciar cuocere a fiamma media per 10 minuti. Spegner il fuoco, unire una macinata di pepe e lasciar raffreddare.
- 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 il pomodoro, unire la mozzarella, un pizzico di origano e maggiorana, la cipolla e un filo d'olio.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere la mozzarella. Aggiungere un filo d'olio in più per mantenere la pizza morbida.

### 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.