Schiacciata con cipolle e salvia

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



SCHIACCIATA CON CIPOLLE E SALVIA

Un’idea per la scampagnata del primo maggio? Schiacciata di cipolle e salvia! Con pochissimi ingredienti è facilissima da preparare e perfetta da gustare all’aria aperta.

INGREDIENTI:

- 400 gr di pasta da pane
- 4 cipolle bianche
- 10 foglie di salvia
- 3 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- Sale grosso

PROCEDIMENTO:

1. Aggiungete alla pasta da pane 2 cucchiai di olio extravergine d’oliva per ammorbidirla. Amalgamate e lasciate riposare al fresco.
2. Preparate le cipolle affettandole abbastanza sottilmente; lavatele e asciugate le foglie di salvia.
3. Ungete con l’olio rimasto una teglia rettangolare su cui stenderete la pasta.
4. Cospargete la pasta con le cipolle e la salvia e spolverizzate con del sale grosso.
5. Cuocete la schiacciata in forno a 200° per 20 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

https://www.infooggi.it/articolo/schiacciata-con-cipolle-e-salvia/41381