

Focaccia cipolle e pancetta

La **focaccia cipolle e pancetta** è una pizza bianca condita con crescenza, cipolla bianca, patate e pancetta. Ha un sapore complesso e veramente delizioso, leggermente affumicato.

La **focaccia cipolle e pancetta** si conserva ottimamente per un paio di giorni in frigorifero. Al momento di gustarla riscaldarla nel forno. Si può anche congelare, si conserva così per circa tre mesi.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 880Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 375 g di [Pasta per la pizza](#) (pasta base)
- 1 [cipolla bianca](#)
- 250 ml di [Brodo vegetale](#)
- 2 cucchiaini di [olio extravergine di oliva](#)
- [Sale](#) fino
- [Pepe](#) nero macinato al momento
- [Timo](#)
- [Origano](#)
- [Maggiorana](#)
- 1 [patata](#) media
- [Rosmarino](#)
- 2 spicchi di [aglio](#)
- 100 g di [crescenza](#)
- 50 g di [pancetta affumicata](#) a cubetti

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo [la nostra ricetta di base](#).
- Nel frattempo preparare la cipolla. Pulirla togliendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tagliarla quindi a metà, di nuovo a metà e quindi ricavare degli spicchi.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere metà olio, la cipolla, portarla sul fuoco e lasciarle dorare a fiamma vivace. Aggiungere il 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.
- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a cubetti di un centimetro circa.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- In una padella mettere il restante olio, l'aglio spellato e farlo ben dorare su fiamma vivace. Togliere, unire le patate a cubetti, il rosmarino tritato, un pizzico di sale e farle cuocere per una decina di minuti a fiamma media, coperte, mescolando piuttosto spesso.
- Ridurre la crescenza a cubetti.
- Stendere la pasta della pizza con i polpastrelli direttamente dentro una teglia tonda del diametro di 28 cm leggermente unta, lasciando il bordo un po' più spesso.
- Unire la crescenza, la cipolla, la pancetta e le patate.
- Infornare a 200° per 30 minuti circa.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

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

