



250 g di farina

15 g di lievito di birra

½ bicchiere di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaio di strutto

acqua

1 pizzico di sale

2 cipolle di Cannara

qualche foglia di salvia

pepe

Impastate la farina con il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Lasciate lievitare in luogo tiepido per circa 2 ore. Lavorarlo con le mani, amalgamandovi l'olio, lo strutto ed il sale.

Stendete la pasta dello spessore di circa un dito e sistematela sulla placca da forno unta con un poco d'olio.

Affettate le cipolle, sbollentitele in acqua per qualche minuto, scolatele e ricoprite la teglia. Aggiungete qualche foglia di salvia, salate e pepate e cospargete con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Cuocete in forno caldo a 180-200° per 15-20 minuti circa.