

## Pissaladiere *(Pizze, focacce, frittate)*



### Preparazione

Preparate l'impasto per la pizza come dalla nostra ricetta di base.  
Tagliate la cipolla a fette grosse e poi a pezzettoni e fatela soffriggere in una casseruola. Bagnatela con un po' di aceto balsamico e vino bianco e coprite con il coperchio in modo che si cucini.  
Nel frattempo tirate la pasta con un mattarello e mettetela su una teglia con carta da forno.  
Con un pennello, inoliate per bene l'impasto, salatelo leggermente con il sale integrale, e cospargetelo con le erbe provenzali.  
Tagliate a pezzetti le acciughe e distribuitele uniformemente sull'impasto, poi cospargetelo con le cipolle appena cotte.  
Infornate per 15 minuti a 180°.

Questa ricetta può avere anche varianti in cui è previsto l'uso delle olive nere.

### Consigli

Potete preparare la pissaladière adoperando anche della pasta brisée o anche della pasta sfoglia.

### Curiosità

La pissaladière è una specialità della città francese di Nizza, anche se si è ormai diffusa in tutta la Provenza, per giungere poi anche nel Ponente Ligure.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Impasto per pizza**

**Cipolle** 80 grammi

**Acciughe** 20 grammi

**Erbe provenzali**

**Sale grosso integrale**

**Olio extra vergine di oliva**

**Aceto balsamico**

**Vino bianco**