

## **Pizza o Focaccia Pissaladiere**

**Categoria : LA FRITTATA**

**Pubblicato da [D.N.](#) in 30/9/2008**

**Ingredienti: Impastate 700g. di pasta di pane con 2 cucchiai di olio d'oliva, lasciatela lievitare ancora per un'ora circa, coperta e al caldo. Affettate sottilmente 2 cipolle, fatele rosolare in abbondante olio, unite alcuni pomodori a pezzi, 5/6 acciughe ben pulite e un pizzico di origano e fate cuocere per mezz'ora circa.**

### **Preparazione:**

Cospargete d'olio una teglia e ponetevi sopra la pasta, stesa con il mattarello; spargete la salsa sulla pasta, distribuitevi sopra una manciata di olive nere e alcuni spicchi d'aglio non sbucciati e cuocete la pizza in forno caldo.-

Tempo di cottura: 30'