

Focaccia alla cipolle

Fougasse aux oignons et pancetta

Antipasti

Calories par portion : 370 Kcal

Temps de préparation : 1h10 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de farine
- 100ml de lait
- Huile d'olive vierge extra Carapelli
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 150g de parmesan râpé
- 1 oignon de taille moyenne
- 1 tranche de 100g de pancetta maigre (bacon italien)
- Sel

Préparation :

- 1 Eplucher et couper l'oignon en fines tranches, couvrir de sel afin d'adoucir son goût. Laisser reposer dans un saladier.
- 2 Pétrir la farine avec le lait, les œufs, l'huile d'olive vierge extra Carapelli et une pincée de sel. Incorporer le parmesan et la levure à la pâte en continuant de mélanger. Huiler un moule carré et saupoudrer de farine. Déposer la moitié de la pâte. Enlever le sel des oignons. Utiliser la moitié des oignons et de la pancetta coupée en cubes ou en julienne pour en recouvrir la pâte.
- 3 Couvrir avec le reste de la pâte, puis rajouter le reste des oignons et de la pancetta. Mettre au four 45 à 50 mn à 180°.

Astuce :

Si vous voulez une recette plus légère, remplacer la même quantité de pancetta par du jambon cru italien type prosciutto ou speck.

Crédit : © LUXURY GROUP CORPORATE SRL

