

# Cipolle alla pizzaiola

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Difficoltà:** Facile



## Ingredienti

- Cipolle medie: 4
- Mozzarella: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

## Preparazione

Le cipolle alla pizzaiola sono semplicissime da preparare, come prima cosa preriscaldate il forno a 200° gradi.

Sbucciate le cipolle, sciacquatele e tagliatele a metà. Condite le cipolle con un cucchiaino di olio extra vergine di oliva e con un pizzico di sale. Mettete le cipolle su di una teglia rivestita da carta forno ed infornatele, lasciatele cuocere per 40 minuti.

Nel frattempo preparate il condimento delle cipolle alla pizzaiola: mettete in una ciotolina la **polpa fine Pomì**, un cucchiaino di olio, sale, pepe, origano e mescolate. Trascorso il tempo di cottura, prendete le cipolle, conditele mettendo sulla superficie un po' di pomodoro e aggiungete un pezzettino di mozzarella.

Infornate nuovamente le cipolle alla pizzaiola per una decina di minuti, il pomodoro si cuocerà ed il formaggio si scioglierà per bene.

Le cipolle alla pizzaiola sono pronte, sono ottime da gustare sia calde che fredde!

**For this recipe we used:**

Polpa Fine 200 gr

