



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Filascetta



4 Persone

Piatti di Mezzo Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, teglia per ciambelle**

La filascetta è una focaccia tipica lombarda a base di cipolle e formaggio che ha origini nel lago di Como. Si chiama filascetta per via del fatto che viene ricoperta di formaggio filante.

Ingredienti

- 400 gr di pasta per pizza
- 400 gr di cipolle rosse
- 50 gr di burro
- 150 gr di formaggio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- zucchero

Preparazione Filascetta

Passo 1.

Tagliate le cipolle spicchi sottili e fatele cuocere nel burro per un'ora circa a fiamma molto bassa.

Passo 2.

Stendete la pasta per la pizza in una teglia per ciambelle unta con dell'olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Mettetevi sopra le cipolle, un pizzico di sale ed uno di zucchero.

Passo 4.

Aggiungete il formaggio tagliato da dadini e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/02/2020
- ✓ **Calorie:** 350 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (17 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)