

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Filascetta

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di pasta di pane
400 g di cipolle rosse
50 g di burro
150 g di formaggio semigrasso
un pizzico di sale e uno di zucchero
olio per ungere la teglia.

PREPARAZIONE

1 Questa focaccia, le cui origini vanno ricercate a Dongo, nell'Alto Lago, è a base di pasta di pane e di cipolle.

La pasta di pane va lavorata per qualche minuto dopo averla inumidita con un po' d'acqua tiepida; va poi modellata a forma di ciambella e posta in una tortiera o direttamente sulla teglia del forno.

Sulla sua superficie vanno distribuite le cipolle che saranno state precedentemente fatte appassire nel burro per circa un'ora, a fiamma molto bassa, in modo che non prendano il

colore scuro e il conseguente sapore amaro; si salano a fine cottura.

Sulla filascetta oltre alle cipolle va messo del formaggio che fili (da cui il nome) e un po' di zucchero.

La temperatura del forno deve essere moderata, attorno ai 190 °C; il tempo di cottura della focaccia è di circa 30 minuti.