FOCACCIA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta per pizza surgelata,
- 500 g di cipolle bianche,
- 50 g di pancetta affumicata,
- olio,
- sale,
- pepe.

Affettare le cipolle molto sottili, metterle in un tegame con l'olio, farle appassire, salare e pepare.
Dividere a metà la pasta scongelata, formare due dischi, adagiarne uno in una teglia unta, cospargere con le cipolle, disporvi sopra le fettine di pancetta e coprire con l'altro disco.
Irrorare di olio e cuocere in forno caldo per circa 40 minuti.