FOCACCIA FANTASIA

Ingredienti:

- 500 gr di pasta di pane,
- cipolle bianche,
- margarina,
- vino bianco,
- prosciutto cotto tagliato a strisce,
- mortadella tagliata a dadini,
- sottilette,
- sale,
- pepe verde,
- carciofini,
- olio d'oliva.

Tagliate le cipolle bianche a fette molto sottili e mettetele a cuocere in un tegame con un poco di margarina.
Aggiungete un goccio di vino bianco e coprite.
Quando saranno cotte distribuitele sulla pasta, che avrete precedentemente steso, e cospargetele di pezzetti di sottilette, di prosciutto cotto tagliato a strisce e di mortadella tagliata a dadini.
Salate poco, aggiungete diversi grani di pepe verde, qualche carciofino e un filo d olio.
Ponete in forno già caldo e lasciate cuocere fino a che la pasta sia divenuta croccante.