



HELLO
FRESH

Focaccia genovese alle cipolle caramellate

2 porzioni | con pomodori secchi e origano

Veggie

Preparation time : 25 min.



Focaccia

genovese



Cipolla



Pomodori

Secchi



Origano Secco



Olio d'oliva



Sale



Pepe



Zucchero



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/focaccia-genovese-alle-cipolle-caramellate-487>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Teglia con carta da forno

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Focaccia genovese (pacchetto)	1	1	1
Cipolla (pezzo(i))	1	1	1
Pomodori Secchi (pacchetto)	1	1	1
Origano Secco (pacchetto)	1	1	1
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Zucchero (cucchiaino)	2	2	2
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	203 Kcal
Energia (kj)	849 kj
Grassi	3.4 g
di cui Acidi Grassi Saturi	0.5 g
Carboidrati	37.6 g
di cui Zuccheri	10.7 g
Fibre	3.2 g
Proteine	4.7 g
Sodio	152.29 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Grano (Glutine), Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Con un poco di zucchero

Preriscaldate il forno a 200 °C.
Sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
Scaldate un filo d'**olio** in una padella antiaderente a fuoco medio, unite le cipolle, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto.
Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiai d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide.



A tavola

Tagliate la **focaccia** a fette e disponetela nei piatti.



In forno

Tagliate i **pomodori secchi** a striscioline.
Disponete la **focaccia** su una teglia con carta da forno.
Ricopritela con le **cipolle** e i **pomodori secchi**.
Spolverizzate con un pizzico d'**origano** e infornate per 7-10 minuti circa.

Enjoy your meal!