

PIETRO SORBA

RECETAS de BODEGONES

Todos los secretos de la cocina porteña



PIETRO SORBA

RECETAS de BODEGONES

Todos los secretos de la cocina porteña

Entradas





Aceitunas Tutti

A los Amigos



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos + 24 horas
de maceración

Ingredientes para 4 personas:

8 cucharadas de pickles, a elección
8-10 aceitunas negras, sin carozo, calibre
60/70 (grandes) por persona
1 cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharada mediana de ají molido
1 cucharada de orégano
8 cucharadas de aceite de oliva
de buena calidad

Preparación y realización:

Colocar en un bol los pickles picados y las aceitunas negras. Condimentar con la pimienta, el ají molido y el orégano. Mezclar muy bien. Agregar el aceite de oliva. Mezclar. Tapar y dejar en la heladera por veinticuatro horas para que los ingredientes se integren entre ellos y potencien su sabor. Se recomienda servir con pan tibio y crocante a elección.

Almejas navajas farcite

Pinuccio & Figli



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 minutos

Ingredientes para 4 personas:

24 almejas navaja frescas	½ vaso de vino blanco seco
8 cucharadas de queso crema tipo Philadelphia	½ cucharada de pimentón dulce
3 cucharadas de perejil fresco picado	1 cucharada de semillas de sésamo
1 huevo	4 cucharadas de queso rallado fino
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen	
1 pizca de pimienta blanca	

Preparación y realización:

Precalentar el horno a 180 °C. Lavar las almejas navaja en abundante agua, usando eventualmente un cepillo para eliminar impurezas ubicadas en la superficie externa de las valvas. Colocar las almejas navajas en una olla con dos dedos de agua y cocinarlas brevemente hasta que se abran. Apagar el fuego y reservar.

Colocar en un bol el queso crema, el perejil, el huevo, el aceite de oliva y una pizca de pimienta blanca.

Mezclar hasta obtener una crema homogénea.

Colocar las almejas navaja abiertas sobre una asadera. Con una cuchara o espátula, untar generosamente la pulpa de las almejas con la mezcla previamente realizada. Rociar los mariscos con el vino blanco y espolvorear con el pimentón y las semillas de sésamo mezcladas con el queso rallado.

Agregar medio vaso de agua en la asadera. Colocar en el horno caliente y esperar a que la pulpa de las almejas navaja se gratine bien. Sacar del horno y servir.





Dificultad

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

1 hora

Ingredientes

para 4 personas:

6 alcauciles frescos
de tamaño mediano
Sal gruesa,
cantidad necesaria
Vinagre de alcohol,
cantidad necesaria
Sal y pimienta blanca,
a gusto
Aceite de oliva extra
virgen, cantidad
necesaria

Alcauciles Pinuccio

Pinuccio & Figli



Preparación y realización:

Al llevar alcauciles, esta es una receta de temporada. Buscar alcauciles compactos, que tengan las hojas bien cerradas. Fijarse también en el corte del tallo. Si está muy oscuro y seco, significa que el alcaucil no es muy fresco. Llenar con agua tibia un bol grande, agregar una cucharada de sal gruesa y tres cucharadas de vinagre. Mezclar bien. Limpiar los alcauciles. Cortar el tallo dos centímetros antes del alcaucil. Pelar el tallo cortado hasta que quede su parte verde y tierna. Cortarlo en dos o tres partes y sumergirlo en la salmuera ácida. Repetir la operación con todos los

tallos de los alcauciles. Terminada esta etapa, cortar con un cuchillo filoso todas las extremidades superiores (las puntas) de los alcauciles. Eliminar las hojas duras externas hasta llegar a las tiernas. Cortar los alcauciles en cuartos. Con un cuchillo pequeño y filoso, realizar un corte en forma de V cerca de la zona del corazón, a fin de eliminar la pelusa que allí se encuentra. Colocar todos los cuartos limpios en la salmuera. De esta manera se evitará la oxidación. Colocar en una cacerola tres tazas grandes de agua y otras tantas de vinagre. Agregar dos cucharaditas de sal gruesa. Añadir los cuartos

de alcauciles y cocinarlos a fuego mediano hasta que resulten tiernos. Reservar los tallos cortados para otra preparación. Retirar los cuartos con una espumadera y ponerlos sobre un repasador o papel absorbente. Dejar que se entibien y pierdan el exceso de agua. Colocarlos todavía tibios en una ensaladera. Salpimentar a gusto. Rociar con dos o tres cucharadas de vinagre de alcohol. Mezclar. Dejar reposar cinco minutos y, finalmente, condimentar con cuatro o seis cucharadas de aceite de oliva de buena calidad. Mezclar con delicadeza. Dejar descansar cinco minutos más. Los alcauciles están listos para servir.

Berenjenas a la pamesana

Il Vero Mangiare



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

50 minutos

Ingredientes para 4 personas:

1 kg de tomates perita frescos y maduros

1 diente de ajo

4 berenjenas grandes bien duritas
y de color brillante

Aceite de girasol, para freír, cantidad necesaria

Queso reggianito, para rallar, a gusto

Queso provolone, para rallar, a gusto

Aceite de oliva, cantidad necesaria

Hojas de albahaca, cantidad necesaria

Sal y pimienta, cantidad necesaria

2 cucharadas de perejil fresco picado

Preparación y realización:

Preparar la salsa de tomate. Lavar los tomates y eliminar eventuales cabitos. Cortarlos en trozos y procesarlos. Colocar los tomates procesados en una cacerola. Salpimentar y agregar un diente de ajo en camisa. Cocinar diez minutos. Pasado el tiempo, apagar el fuego, agregar algunas hojas de albahaca y unos hilos de aceite de oliva. Reservar.

Lavar y secar las berenjenas. Cortarlas a lo largo en fetas de un centímetro de espesor. Se pueden espolvorear con un poquito de sal fina para deshidratarlas y para que pierdan un poco de su líquido levemente amargo que tienen cuando no son muy frescas. Si las berenjenas son bien duritas y de aspecto impecable, no será necesario realizar este paso.

Calentar en una sartén grande abundante aceite. El aceite tiene que estar caliente, pero no tiene que humear. Freír las fetas de berenjena tratando de lograr un lindo color dorado y una textura tierna. Retirarlas del aceite con la ayuda de un tenedor, colocarlas en una fuente recubierta con papel absorbente y luego pasarlas a otra fuente (apta para horno) limpia. Condimentar con la salsa de tomate. Espolvorear con tres o cuatro cucharadas de queso reggianito/parmesano rallado. Espolvorear también otras tres o cuatro cucharadas de queso provolone rallado. Rociar con hilos de aceite de oliva. Gratinar en el horno caliente hasta que el queso se derrita y forme una costrita dorada. Perfumar con algunas hojas de albahaca y el perejil.



Bocadillos de acelga

A los Amigos



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 minutos

Ingredientes

para 4 personas:

2 atados grandes de acelga

2 dientes de ajo

1 cucharadita de ají molido

2 huevos (las yemas)

Aceite de oliva, cantidad necesaria

Aceite, para freír, cantidad necesaria

Sal y pimienta, a gusto

Gajos de limón, a gusto

Preparación y realización:

Lavar muy bien las acelgas.

Eliminar los tallos (se pueden utilizar para otras preparaciones. Por ejemplo, para una entrada: pelarlos bien, pasarlos por harina y huevo y, finalmente, freírlos).

Usar solamente las hojas.

Apilarlas y enrollarlas.

Cortarlas en juliana obteniendo "cabellos".

Calentar en una sartén de dos a tres cucharadas de aceite de oliva. Agregar los dientes de ajo en camisa levemente aplastados para que perfumen la materia grasa. Añadir la acelga cortada. Rehogar bien y mezclar. Salpimentar a gusto y aromatizar con el ají molido. Cuando la acelga esté bien tierna y sequita, apagar el fuego. Retirar los dientes de ajo. Dejar entibiar y agregar las dos yemas.

Si la mezcla resultara demasiado húmeda, agregar un poquito de harina y queso rallado hasta obtener una consistencia más firme.

Calentar abundante aceite de girasol en una sartén grande. Armar los bocadillos con la ayuda de una cuchara sopera. Sumergirlos en el aceite y cocinarlos hasta que resulten bien dorados.

Colocarlos en una fuente con papel absorbente.

Servir acompañados con gajos de limón.



Chambota

A los Amigos



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 minutos + descanso

Ingredientes para 4 personas:

2 zapallitos
1 berenjena grande
1 cebolla grande
1 morrón rojo grande
1 cucharadita de ají molido
1 cucharadita de orégano
1 hoja de laurel
Aceite de oliva, cantidad necesaria
1 taza de caldo de verduras (opcional)
Hierbas aromáticas frescas picadas (opcional)
Sal y pimienta, a gusto

Preparación y realización:

Lavar y secar bien todas las verduras. Cortar los zapallitos y la berenjena en cubos grandes. Pelar la cebolla y cortarla en plumas. Cortar el morrón en tiras gruesas que sean proporcionales al tamaño de los cubos y de las plumas. Colocar todas las verduras cortadas en una asadera. Condimentar con sal, pimienta, el ají molido, el orégano y el laurel. Rociar en forma de hilo con cuatro cucharadas de aceite de oliva. Revolver muy bien para que los condimentos y el aceite saboricen todos los vegetales. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C. Si advierten que durante la cocción los vegetales se secan mucho, pueden agregar un poquito más de aceite o, en su lugar, algunas cucharadas de caldo de verduras (opcional). La chambota estará lista cuando todas las verduras estén tiernas, pero no deshechas. Colocar la preparación en una fuente o plato grande y dejar descansar algunas horas antes de servir. Si les gusta, a último momento podrán agregar un poquito más de aceite de oliva en crudo y hierbas aromáticas.

Croquetas de lo que sea

Pinuccio & Figli



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

50 minutos

Ingredientes para 4 personas:

2 huevos
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
4-5 g de levadura fresca*
2 chorros de soda o cerveza fría

300 g de harina
Agua, para la preparación de la mezcla, cantidad necesaria
Aceite de girasol, para freír, cantidad necesaria
Sal, cantidad necesaria
Queso rallado (opcional)

Preparación y realización:

Cascar los huevos y colocarlos en un bol. Agregar un poquito de sal y el aceite de oliva. Disolver la levadura en un poquito de agua tibia. Agregarla al bol. Mezclar. Incorporar la soda o cerveza. Mezclar bien. Añadir cien mililitros de agua a temperatura ambiente. Mezclar bien. Una vez obtenida una mezcla homogénea, agregar de a poco doscientos gramos de harina tamizada. Mezclar con energía hasta lograr una masa homogénea, amarilla, húmeda, elástica y consistente que pueda ser tomada con una cuchara y quedar sobre la misma durante dos segundos sin caerse. Si fuera necesario, incorporar, en tandas y de a poco, más harina hasta obtener la consistencia descripta. Dejar descansar la masa no menos de quince minutos a temperatura ambiente.

Esta es la masa básica para elaborar las croquetas. Se pueden hacer de espinaca, de rúcula o de lechuga (cortar las hojas limpias, picarlas y agregarlas a la mezcla); de pescado blanco fresco cortado en tiras, de bacalao, etc. Una vez agregado el ingrediente principal, dejar descansar la masa en la heladera quince minutos más. Para la parte final de la preparación, calentar abundante aceite de girasol en una cacerola. Cuando empiece a borbotar suavemente, echar un pedacito de mezcla para comprobar la temperatura. A partir de ese momento, freír las croquetas tomando porciones de la mezcla con una cuchara y dejándolas caer suavemente y con cuidado en el aceite caliente. Cuando las croquetas estén doradas, levantarlas con una espumadera y colocarlas en un plato con papel absorbente. Salpimentar y eventualmente espolvorear con un poquito de queso rallado muy fino. Servir bien calientes.

*De acuerdo con la temperatura ambiente y la estación se necesitará más o menos levadura. Si hace frío, agregar una pizca más.



Empanadas criollas

Ña Serapia



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 minutos + relleno,
repulgue y cocción de las
empanadas

Ingredientes para 4 personas:

4 huevos
1,5 kg de cebolla
250 g de cebollita de verdeo
8 cucharadas de aceite neutro
1 kg de carne vacuna (bola de lomo) picada
o cortada a cuchillo
1 cubito de caldo de carne
2 cucharadas de orégano
1 cucharadita de ají molido
1 pizca de pimienta
1 pizca de comino
1 cucharadita de azúcar
Sal, a gusto
24 tapas para empanadas (para horno o
para freír, tipo criollo u hojaldrado)



Preparación y realización:

Hervir los huevos por 8-10 minutos. Dejarlos entibiar. Pelarlos y picarlos. Reservar. Pelar y picar las cebollas. Reservar. Lavar, secar y picar la cebollita de verdeo. Reservar. Calentar el aceite en una cacerola grande. Agregar la cebolla picada y cocinarla a fuego-suave hasta que esté blanda, tierna y transparente. Añadir la carne. Revolver bien. Echar el cubito de caldo de carne y mezclar para que se disuelva y así saborice la mezcla. Probar. Si hiciera falta, agregar un poquito de sal. Saborizar con el orégano, el ají molido, la pimienta, el comino y el azúcar. Continuar mezclando hasta que la carne haya cambiado su color (de cruda a cocida), pero cuidando de que quede jugosa y que no se cocine de más para que no se endurezca. Apagar el fuego. Dejar descansar de tres a cuatro minutos. Agregar la cebollita de verdeo. Mezclar y dejar enfriar el relleno. Una vez frío, agregar los huevos picados. Mezclar bien. Probar y rectificar la sazón. Dejar descansar algunos minutos y, finalmente, armar y cocinar las empanadas como de costumbre.



Empanadas de choclo y cebolla

Fortín Salteño



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

25 minutos + relleno,
repulgue y cocción
de las empanadas

Ingredientes para 4-6 empanadas chicas:

½ cebolla blanca
¼ morrón rojo
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de ají molido
1 choclo entero desgranado
½ lata de choclo cremoso
2 cucharadas de queso rallado
Aceite neutro, cantidad necesaria
Sal y pimienta, a gusto
De 4 a 6 tapas para empanadas pequeñas

Preparación y realización:

Pelar y picar la cebolla. Picar el morrón. Calentar a fuego suave entre dos y tres cucharadas de aceite en una cacerola. Rehogar la cebolla y el morrón. Agregar el pimentón y el ají molido. Mezclar. Agregar un poquito de sal y retirar del fuego para que las especias no se quemen. Incorporar el choclo desgranado y el choclo cremoso. Mezclar y volver a cocinar suavemente hasta que la mezcla resulte homogénea y bien cremosa. Añadir el queso rallado, mezclar y apagar el fuego. Dejar enfriar y armar las empanadas con amor.



Empanadas de pollo

2901

Preparación y realización:

Salpimentar el pollo (pueden dejar o quitar la piel y usar los cortes preferidos. Las patas, los muslos y las alitas son más sabrosos que la pechuga). Pelar la cebolla y cortarla en plumas. Lavar el morrón. Eliminar el cabito verde y las nervaduras interiores. Cortarlo en juliana. Reservar. Calentar la mitad de la materia grasa en una sartén. Agregar el pollo cortado en trozos grandes. Dorarlo. Sacarlo de la sartén y pasarlo a una asadera no muy grande. Colocarla en el

horno precalentado a 180 °C. Cocinar hasta que el pollo resulte tierno y jugoso. Si advierten que el pollo se seca demasiado, agreguen, de a poco, pequeñas cantidades de caldo de ave (tenerlo a mano por las dudas). Una vez que el pollo esté cocido, dejarlo entibiar. Deshuesarlo y picarlo a cuchillo.

Calentar en una sartén el resto de la materia grasa. Agregar la cebolla y el morrón cortados. Esperar a que tomen temperatura. Añadir el pollo picado. Continuar cocinando para que los ingredientes se



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora 20 minutos + relleno,
repulgue y cocción
de las empanadas

Ingredientes para

18-24 empanadas:

1 kg de pollo
1 cebolla grande
1 morrón rojo mediano
3 cucharadas de aceite neutro
1 cucharadita abundante
de manteca
½ cucharadita de comino
½ cucharadita de ají molido
18-24 tapas para empanadas
Sal y pimienta, a gusto
Caldo de ave (si fuera
necesario)

integren. Condimentar con el comino, el ají molido y, si prefieren, otras especias y hierbas a gusto. Cocinar hasta que se forme una mezcla bien homogénea y los vegetales estén tiernos. Si advierten que durante la cocción el relleno resulta un poco seco, agreguen también en este caso un poco de caldo de ave hasta lograr la consistencia deseada. Rectificar la sazón. Apagar el fuego y dejar entibiar y descansar. Finalmente, rellenar las tapas para empanadas como de costumbre. Freír u hornear. Servir.

Empanadas mendocinas

Pan y Teatro



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos + relleno,
repulgue y cocción
de las empanadas

Ingredientes para 8 personas

(24 empanadas):

1 kg de cebolla
4 cucharadas de aceite neutro
1 cucharada de sal gruesa
½ kg de carne picada
1 cucharada colmada de
orégano
1 cucharada colmada de
pimentón
½ cucharada de ají molido
½ cucharada de comino
½ cucharadita de pimienta
1 huevo duro
24 tapas para empanadas

Preparación y realización:

Pelar y picar las cebollas. Calentar el aceite en una sartén grande. Agregar la cebolla picada y cocinarla a fuego mediano hasta que resulte transparente. Añadir la sal gruesa. Mezclar. Incorporar la carne picada. Revolver para que la cebolla y la carne se integren bien. Cuando la carne cambie de color (de cruda a cocida), condimentar con el orégano, el pimentón, el ají molido, el comino y la pimienta. Aumentar la fuerza del fuego y revolver bien con un cucharón de madera, cuidando de que la preparación no empiece a hervir. Apagar el fuego y dejar entibiar para reforzar el sabor. Antes de rellenar las empanadas, agregar el huevo picado. Armar las empanadas y cocinarlas al horno.

Empanadas salteñas

Fortín Salteño



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN

**1 hora + enfriado +
rellenado, repulgue y
cocción de las empanadas**

Ingredientes para 4 personas (de 12 a 16 empanadas):

250 g de papa
½ kg de carne de nalga
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de ají molido
20 g de grasa de pella
1 cucharadita de té de pimentón
10 g de gelatina sin sabor
6 hojas de cebolla de verdeo
picadas
3 huevos duros
Sal, a gusto
12-16 tapas para empanadas

Preparación y realización:

Pelar las papas, cortarlas en cubitos y colocarlas en una ollita al fuego con poca agua y poca sal. Cuando estén cocidas (no se tienen que deshacer), apagar el fuego, colar y reservar. Cortar la nalga en cubitos y disponer en una olla dos litros de agua. Calentarla bien. Colocar en un colador de alambre la carne cortada. Sumergirlo en el agua caliente. Revolver para que los cubitos se separen y la carne se cocine. La carne, simplemente, tiene que cambiar de color, no tiene que

cocinarse en exceso. Retirar el colador (no tirar el agua de cocción) y disponer la carne en un bol. Agregar las papas. Condimentar con el comino y el ají molido. Mezclar muy bien para que la carne tome un rico sabor. Reservar.

Echar la grasa en una cacerola y calentarla suavemente.

Añadir el pimentón. Mezclar bien para que la grasa y el pimentón se integren. Incorporar esta mezcla a la carne. Revolver bien. Reservar. Calentar suavemente la mitad del agua de cocción de la carne. Agregar una pizca de

sal y la gelatina sin sabor. Revolver bien para que la gelatina se disuelva. Añadir esta preparación a la mezcla de carne y papas (picadillo). Revolver bien. Dejar entibiar y luego llevar a la heladera hasta el día siguiente. Antes de armar las empanadas, revolver con energía el picadillo. Trasladar la mitad del picadillo a otro bol y espolvorear la mitad que quedó en el primero con las hojas de verdeo picadas. Agregar el relleno que se sacó previamente. Espolvorear con los huevos picados muy finos. De esta manera, cuando se tome una cucharada de relleno, se apreciarán tanto la cebolla de verdeo como el huevo picados. Armar las empanadas y cocinarlas de la manera deseada.

Ensalada de berenjenas y tomates

Pinuccio & Figli



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN
50 minutos

Ingredientes para 4 personas:

3 berenjenas medianas
de forma alargada
3 tomates perita maduros
Vinagre de alcohol, cantidad necesaria
Aceite de oliva extra virgen,
cantidad necesaria
Aceite de girasol, cantidad necesaria
Algunas hojas de albahaca fresca
2 cucharadas de perejil fresco picado
Sal y pimienta, cantidad necesaria

Preparación y realización:

Lavar y secar muy bien los tomates y las berenjenas. Cortar las berenjenas a lo largo obteniendo bastones del largo de las berenjenas. Hacer todo lo posible para que cada bastón tenga cáscara. Un método para lograrlo es cortar primero las berenjenas a lo largo, por la mitad. Luego, cortar cada mitad por la mitad y continuar así hasta obtener octavos de berenjenas. Reservar.

Blanquear los tomates por un minuto colocándolos en una olla con abundante agua hirviendo. Cortar la cocción con agua fría y pelarlos. Cortarlos al medio, eliminar las semillas y la parte líquida. Cortarlos en cubitos y colocarlos en un bol. Salpimentarlos. Condimentar con media cucharada de vinagre y cuatro cucharadas de aceite de oliva. Mezclar y reservar.

Calentar abundante aceite neutro en una sartén o cacerola. Freír las berenjenas. Cuando estén bien doradas y sequitas, retirarlas con una espumadera y colocarlas en una fuente previamente forrada con papel absorbente. Salpimentarlas. Ponerlas en el bol con los tomates, agregar hojas de albahaca y mezclar con delicadeza para que no se rompan los bastones. Espolvorear con el perejil picado. Esta ensalada se puede degustar fría o recién hecha, casi tibia.



Ensalada de mar – Insalata mare

Pinuccio & Figli



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN
40 minutos + enfriado

Ingredientes para 4 personas:

2 cucharadas de berberechos crudos y sin valvas
4 cucharadas de mejillones crudos y sin valvas
12 almejas crudas y sin valvas
12 callos de vieiras crudos y sin valvas
12 almejas navaja enteras, crudas y sin valvas
8 langostinos y/o 24 camarones crudos y pelados
2 calamares grandes limpios y blanqueados
1 pulpo español de tamaño mediano (aprox.
800 g – 1 kg), limpio y cocido en su punto
3 cucharadas de perejil fresco picado
6 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta blanca, a gusto
Gajos de limón (opcional)

Preparación y realización:

Blanquear por separado en agua ligeramente salada los berberechos, los mejillones, las almejas, las vieiras, las almejas navaja y los langostinos y/o los camarones. Dejar entibiar. Cortar los calamares y el pulpo previamente cocidos en trozos no muy grandes (el ancho de los anillos del tubo de los calamares no debe pasar los ocho milímetros). Cortar también las almejas navaja (en tres trozos) y los langostinos (en dos trozos). Colocar todo en una ensaladera grande. Agregar todos los mariscos blanqueados. Salpimentar y añadir el perejil. Mezclar y dejar descansar algunos minutos en la heladera. Pasado el tiempo, condimentar la ensalada con el mejor aceite de oliva que puedan conseguir. Volver a enfriar algunos minutos más en la heladera antes de servir. Mezclar bien y acompañar, para quien desee, con gajos de limón.



Fugazzeta rellena

La Mezzetta



Dificultad

TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 minutos + los tiempos
de leudado de la masa

Ingredientes para 1 fugazzeta :

600 g de harina 0000
Agua, cantidad necesaria
15 g de levadura fresca
500-600 g de queso muzzarella
(en La Mezzetta colocan 1,5 kg)
2 cebollas grandes
Aceite neutro, cantidad necesaria
Sal, cantidad necesaria

Preparación y realización:

Mezclar la harina con agua, la levadura y sal (esta última no debe entrar en contacto directo con la levadura). Amasar hasta obtener una masa homogénea y lisa. Armar un bollo, colocarlo en un bol grande y cubrirlo con un repasador limpio. Dejar descansar y leudar en un lugar cálido y sin corrientes de aire por aproximadamente una hora y media. Pasado ese tiempo, cortar el bollo por la mitad. Extender una mitad en un molde pizzero grande. Dejar descansar y leudar entre treinta y cuarenta minutos más. Luego, rellenar con el queso. Estirar la otra mitad de masa y cubrir el molde cerrando los bordes a gusto. Pelar y cortar las cebollas en juliana fina. Cubrir la tapa de la fugazzeta con las cebollas en juliana. Rociar con hilos de aceite neutro. Salar levemente. Cocinar en el horno muy caliente hasta obtener una fugazzeta que tenga piso firme, un queso bien derretido y una tapa bien cocida con sus cebollas bien caramelizadas y quemaditas.