

# Fugazzeta rellena

écrit par Pariseyn | 5 septembre 2020



Ou pour être plus précis, « *fugazzeta con jamon* », car cette version ajoute du jambon alors que la fugazzeta « normale » n'en contient pas. La recette de base de cette pizza fourrée (*rellena*), c'est pâte à pizza, mozzarella, oignons, c'est tout. Si l'on avait ajouter des épinards à la place du jambon, on obtiendrait une « *fugazzeta de verdura* ». Cette spécialité argentine, très populaire à Buenos Aires, serait une évolution de la fugazza génoise, une pizza non farcie garnie d'oignons.

Ingrédients, pour une fugazzeta de 6 à 8 personnes :

Deux [pâtes à pizza](#) de 300 g et 200 g

500 g d'oignons jaunes (3 beaux oignons)

450 g de mozzarella râpée

6 tranches de jambon blanc

Origan en poudre

Huile d'olive

Sel

Éplucher les oignons.

Les émincer en tranches fines à l'aide d'une mandoline (position 1 sur la mienne). Il reste environ 380 g d'oignon après épluchage et éminçage.

Les placer dans un saladier avec du sel. Couvrir d'eau froide

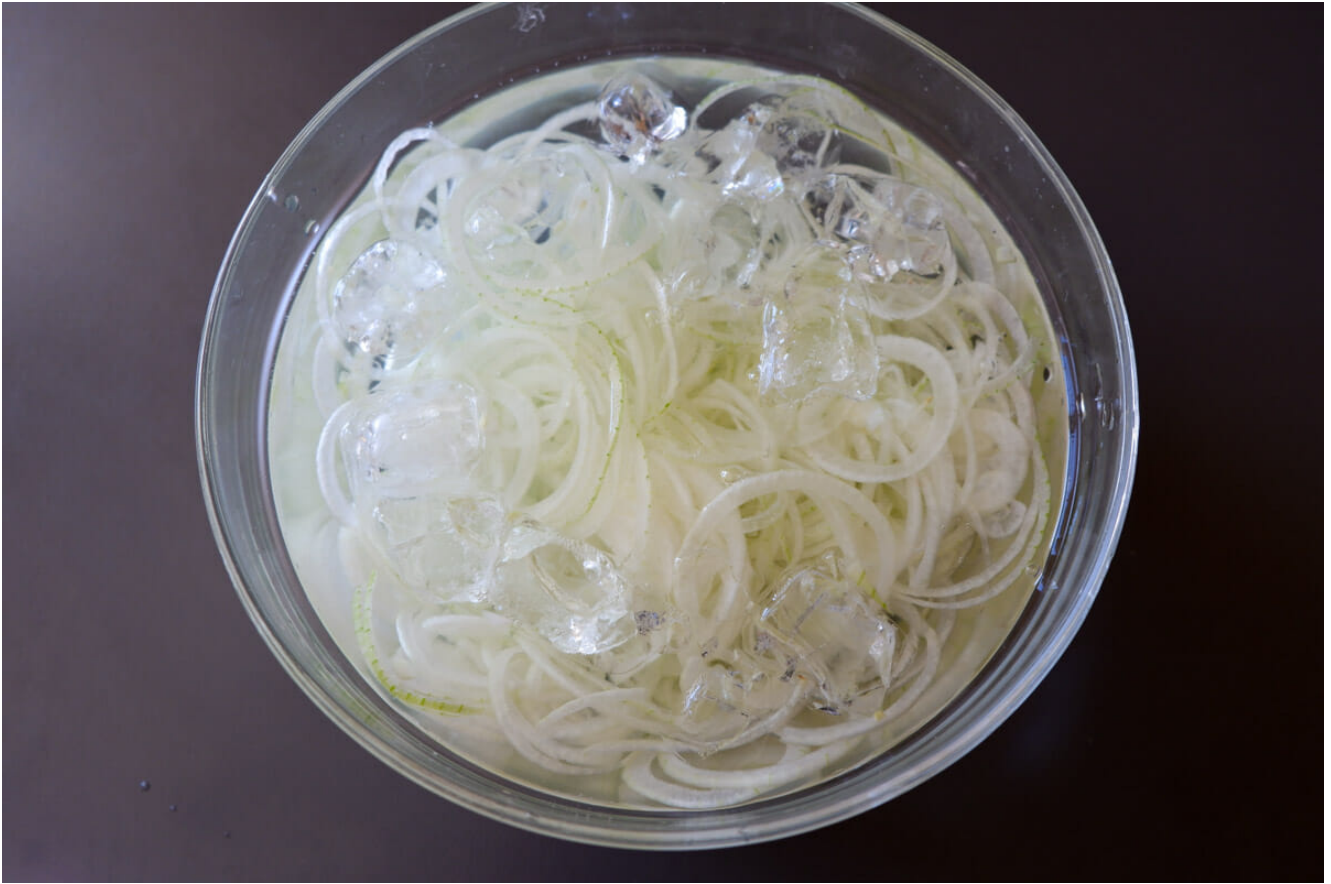
et ajouter quelques glaçons.

Laisse macérer 30 minutes.

Égoutter les oignons et verser dessus de l'eau bouillante. Laisser tremper 1 minute puis égoutter.

Sécher les oignons avec un chiffon propre ou avec une essoreuse à salade et réserver.





Couper les tranches de jambon en deux et enlever le gras.

Huiler un plat à four de 30 cm de diamètre, genre plat à tarte, et étaler la première pâte à pizza en remontant les bords.

Déposer 6 demi-tranches de jambon et prenant de ne pas aller jusqu'au bord.

Éparpiller 150 g de mozzarella râpée.







Déposer par-dessus 6 autres demi-tanches de jambon.

Éparpiller par dessus 150 g de mozzarella.

Humecter les bords de la pâte.

Étaler la seconde pâte à pizza sur la première et souder les bords soigneusement.

Appuyer sur l'ensemble avec le plat de la main pour tasser légèrement.

Piquer quelques trous avec la point d'une couteau.

Ajouter 150 g de mozzarella aux oignons émincés.

Saler, saupoudrer d'origan séché au goût, ajouter de l'huile d'olive et mélanger le tout.

Répartir le mélange sur la surface de la fugazzeta.





Préchauffer le four à 200°C, sole et voûte, avec une grille en position 2.

Cuire 30 minutes jusqu'à ce que le dessus commence à dorer.

Passer en position gril 275 °C pendant 5 minutes pour bien colorer le dessus.



Cette fugazzeta est délicieuse, mais disons aux coupeurs de calories en quatre qu'ils feraient mieux de passer leur chemin...

Mais bof, une fois de temps en temps...

Note :

Pour une recette moins riche, on peut ne mettre qu'une seule



couche de jambon/mozzarella.