

TORTE SALATE

Torta di cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g pasta sfoglia
600 g di cipolle
200 g di olive nere
olio
un paio di foglie di salvia
un pizzico di origano
abbondante basilico
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta sfoglia e dividetela in due dischi piuttosto sottili. Preparate nel frattempo il ripieno stufando in olio le cipolle finemente affettate, in cui avrete aggiunto le olive snocciolate e grossolanamente tritate e le erbe.

Ungete con un filo d'olio la tortiera e stendetevi uno dei dischi di pasta sfoglia versate il ripieno e coprite con l'altro disco facendo attenzione che i margini siano ben uniti tra loro.

- 2 Mettete poi in forno preriscaldato a 180° C e lasciate cuocere per circa 35-45 minuti. Potrete servire la torta sia calda che fredda.