

TORTE SALATE

# Torta di cipolle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

farina  
latte  
formaggio emmentaler  
cipolle  
lievito di birra  
uova  
panna  
margarina  
pancetta in cubetti  
semi di finocchio  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



**2** Mettere nell'impastatrice il latte tiepido, il lievito, 1 uovo, 1 cucchiaino di sale, 500 g di farina 00 e realizzare un impasto omogeneo che dovrà lievitare per circa 45 minuti.



**3** Nel frattempo sbucciare 800 g di cipolle e farle imbiondire con 70 g di margarina, poi condire con sale, pepe, semi di finocchio.

Lasciare intiepidire le cipolle.



- 4 Stendere l'impasto nella teglia da forno (si possono realizzare più torte a seconda della grandezza dello stampo).



5 Distribuire le cipolle nello stampo, quindi spargere i dadini di pancetta.



6 Ricoprire il tutto con fettine di formaggio emmentaler.



**7** Sbattere 1 uovo con 130 g di panna.



**8** Versare la panna sopra la torta e lasciare lievitare ancora 15 minuti, quindi, infornare a 180°C per 30 minuti.





NOTE