

TORTE SALATE

Torta di cipolle

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

500 g di farina
2 cucchiai d'olio
acqua
sale. Per il ripieno

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta base mescolando la farina, l'acqua, il sale e 2 cucchiai d'olio, lasciare riposare l'impasto per 60 minuti in un luogo tiepido dopo averlo diviso in 4 parti uguali.

Nel frattempo mettere i funghi secchi in ammollo a rinvenire, bollire le cipolle sbucciate e tagliate a pezzi fino a fine cottura, scolarle e poi saltarle con olio, aglio e i funghi secchi strizzati. Lasciare raffreddare.

In una scodella mescolare questo composto con le uova, il parmigiano, la ricotta, sale e pepe.

Tirare 2 sfogliate e metterle alla base della teglia ungendero ogni strato, versarvi il composto, pareggiare e metterci le altre 2 sfoglie sempre ben unte. Chiudere il tutto ai lati, formando l'orlo.

Infernare a 200° fino e che la sfoglia superiore non si sia colorata.

