

TORTE SALATE

Torta di cipolle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di pasta brisè
3 cucchiai di burro
75 g di pancetta affumicata
500 g di cipolle a fettine
2 uova
50 g di parmigiano
1 cucchiaio di salvia
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta brisè e rivestite uno stampo per crostate con la pasta bucherellando la base e fate riposare per 30 minuti.

In una padella fate sciogliere il burro, unite la pancetta e fate rosolare.

Unite le cipolle e, a fiamma bassa, fatele appassire, occorreranno circa 20 minuti.

Fate raffreddare, unite le uova, il parmigiano, sale e pepe e mescolare.

Versate sulla pasta brisè ed infornate nel forno già caldo a 180°C per 20/25 minuti.

