

ANTIPASTI E SNACK

Millefoglie di cipolla caramellata

di: *Clarissa Comodini*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO:
molto basso



La millefoglie di cipolla caramellata è un [antipasto](#) finger food appetitoso e dai sapori agrodolci. La millefoglie è una preparazione versatile che può essere sia dolce che salata, in questa ricetta viene proposta una versione salata farcita con una morbida crema di ricotta e deliziose [cipolle caramellate](#) preparate in casa. Preparare le cipolle caramellate è davvero semplice ed economico in quanto bastano solo tre ingredienti: cipolline, aceto balsamico e zucchero di canna. Seguite la nostra ricette e porterete in tavola un antipasto originale ed accattivante!

Venite a scoprire altre ricette deliziose a base di cipolla caramellata:

[Hamburger con cipolle caramellate](#)

[Hot dog con cipolle caramellate](#)

[Panino al formaggio con cipolle caramellate](#)

[Carpaccio di baccalà con cipolla caramellata alla birra](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

RICOTTA SALATA 50 gr

RICOTTA 50 gr

BURRO

CIPOLLINE 7

ACETO BALSAMICO 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da

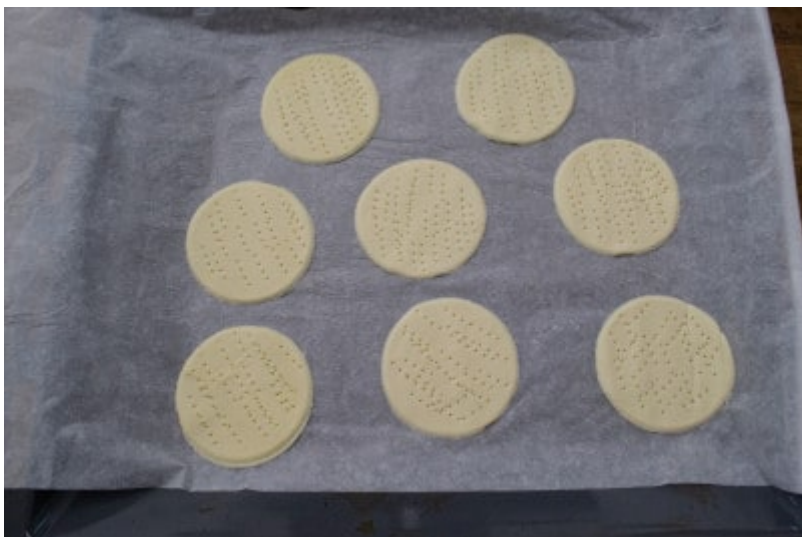
tavola

SALE

ACQUA 1 bicchierino

PREPARAZIONE

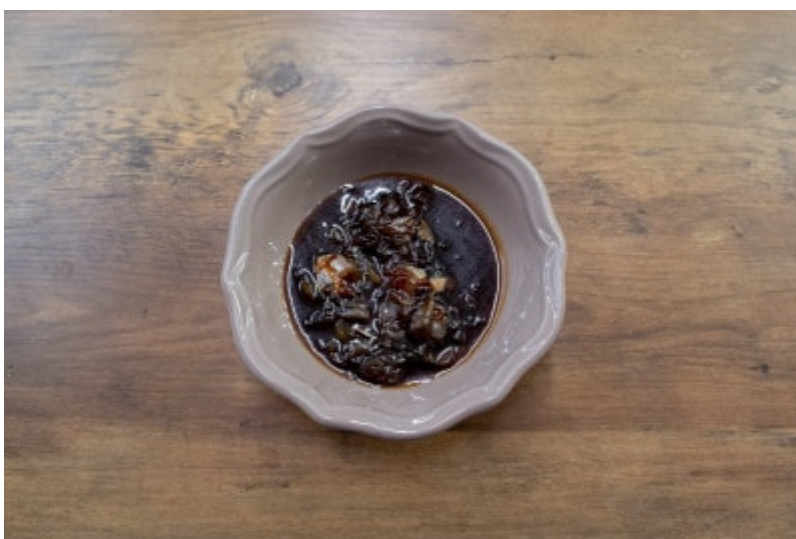
- 1 Per preparare la millefoglie di cipolla caramellata dovete iniziare con la pasta sfoglia. Prima di tutto scaldate a 200 gradi il forno, in modalità statica. Mentre questo si scalda realizzate i dischi di pasta sfoglia: su un ripiano da lavoro stendete il rettangolo di pasta sfoglia e aspettate una decina di minuti che si ammorbidisca. Utilizzando un bicchiere o una ciotolina realizzate dei dischi e bucherellateli con i rebbi di una forchetta. Questo passaggio è fondamentale per non far gonfiare la pasta sfoglia durante la cottura. Rimuovete gli scarti di pasta sfoglia, dopo di che trasferite i dischetti su una teglia coperta con la carta da forno. Cuocete in forno già caldo per circa 10 minuti girando i dischi a metà cottura. E' consigliabile mettere la teglia nel ripiano in mezzo, in modo da ottenere una cottura omogenea. Una volta che avranno preso il colore dorato toglieteli dal forno e fateli raffreddare.





2 Adesso preparate la farcitura. Con l'aiuto di un frullatore tritate grossolanamente la ricotta salata e mettetela da parte in una ciotolina. Prendete la ricotta e ammorbiditela con una forchetta, fino a renderla una crema. Aggiungete la ricotta salata e mescolate fino ad amalgamare il tutto. Preparate le cipolle caramellate. Dopo averle lavate e sbucciate, tagliate le cipolline bianche in fettine sottili. In un pentolino fate sciogliere due noci di burro, versatevi le cipolline tagliate e fate insaporire. Aggiungete un bicchierino di acqua per farle stufare. Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e fate cuocere le cipolline avendo cura di girare di tanto in tanto. Quando l'acqua delle cipolline inizierà a ritirarsi aggiungete due cucchiaini di zucchero di canna e due cucchiaini di aceto balsamico. Fate glassare velocemente. Una volta pronte toglietele dal fuoco e lasciatele da parte.





3 E' arrivato il momento di comporre il piatto. Prendete un dischetto di pasta sfoglia, spalmatevi sopra un po' di crema di ricotta di ricotta salata e aggiungete un cucchiaino di cipolle caramellate. Chiudete con un altro dischetto di pasta sfoglia e aggiungete un altro cucchiaino di cipolla caramellata. La vostra millefoglie di cipolle caramellate è pronta.



