ANTIPASTI E SNACK

Millefoglie di cipolla caramellata

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 cucchiai da tavola

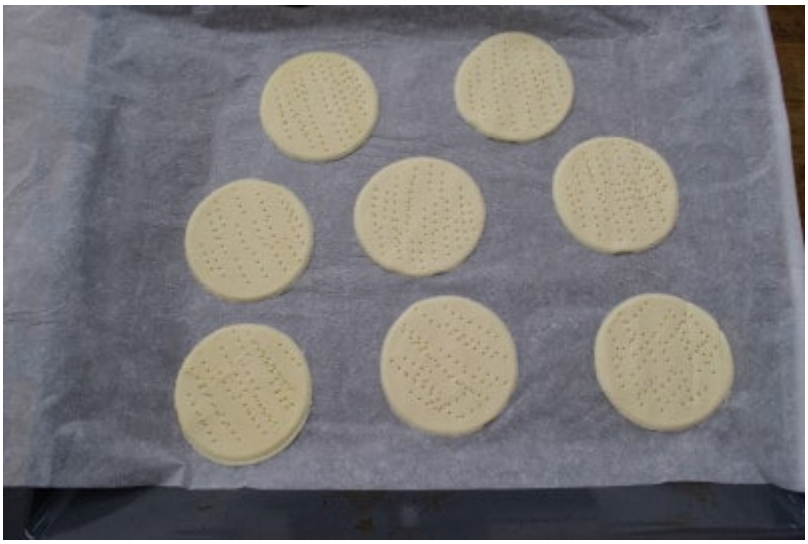
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiai da tavola

SALE

ACQUA 1 bicchierino

PREPARAZIONE

1. Per preprare 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 cucchiai di zucchero di canna e due cucchiai 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.