

TORTE SALATE

# Strudel di cipolla

di: *LE CENE A CASA DI LUCA*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



O la si ama o la si odia. La cipolla non ha mezze misure. Noi ovviamente la amiamo e con essa abbiamo fatto sempre tantissime ricette. Qui di seguito vi proponiamo lo strudel di cipolla, una delizia per chi come noi adora questo frutto della terra, povero ma ricco anzi ricchissimo in gusto!

La ricetta che vi andiamo a proporre è semplicissima e sarà perfetta quando volete portare a tavola qualcosa di davvero speciale. Provate questa versione e diventerà sicuramente un vostro asso nella manica.

Se le amate particolarmente poi, ecco altre ricette

con le cipolle davvero imperdibili:

[risotto cipolla con il gorgonzola](#)

[fusilli con cipolla e salsiccia](#)

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rettangolare - 230 gr

ACCIUGHE SOTT'OLIO 3

CIPOLLE BIANCHE 800 gr

PANGRATTATO 60 gr

OLIVE NERE 80 gr

PINOLI TOSTATI 30 gr

UVETTA (AMMOLLATA IN ACQUA) 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

TUORLO D'UOVO 1

LATTE

FARINA

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dello strudel di cipolla per prima cosa dovete tagliare le cipolle a fette. Quindi si devono tagliare anche le olive nere.





**2** In una padella poi bisogna far andare tre acciughe nell'olio extravergine d'oliva finche? non si sciolgono. Poi si devono aggiungere le cipolle e rosolarle per circa 10 minuti a fuoco medio basso quindi regolarle di sale e pepe.

Mettere le olive nelle cipolle e fate continuare a cuocere per pochi minuti fino a che le cipolle sono tenere. Rimuovere dal fuoco lasciar raffreddare completamente.

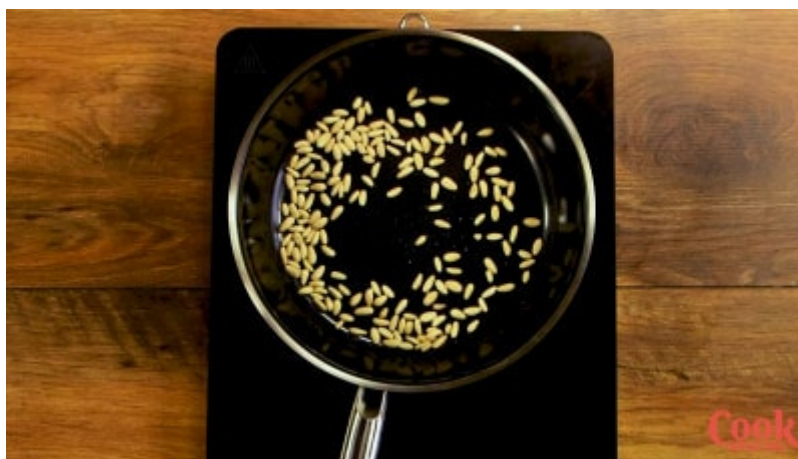




Intanto mettere in ammollo l'uvetta per 5 minuti.

Tostare i pinoli in un padellino. Togliarli e farci andare il pangrattato con poco olio extravergine d'oliva.

Quando le cipolle sono fredde unire l'uvetta e i pinoli ed incorporare.





- 4 A questo punto stendere la sfoglia su poca farina distribuire il pangrattato lasciando circa 6 cm di margine dai lati. disporre le cipolle al centro e chiudere primo un lembo e poi l'altro.





- 5** Trasferire in teglia con carta forno praticare delle incisioni Sbattere il tuorlo con un pochino di latte e spennellare la superficie dello strudel.







6 Cuocere a 180 ventilato 30 minuti piu 10 solo sotto o coperta con carta argentata.

Ora si può tagliare e servire.



