

TORTE SALATE

Torta di cipolla

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di pasta frolla salata
4 cipolle
200 g di panna
2 uova
70 g grana grattugiato
sale
pepe
peperoncino
noce di burro.

PREPARAZIONE

1 Stendere la pasta frolla salata in una tortiera da 26 cm.

Tagliare le cipolle abbastanza fine e cuocerle in un tegame con una noce di burro per 30 minuti. Salare pepare e mettere un pò di peperoncino.

Quando sono tiepide aggiungere la panna, le uova e il grana; amalgamare il tutto e

mettere l'impasto nella tortiera. Livellare e cuocere per 35-40 min. in forno.

Deve essere dorata. Servire tiepida.

Di solito piace a tutti e per me è sempre stata un gran successo.