

TORTE SALATE

Torta di cipolle

di: *Annuella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

farina
latte
formaggio emmentaler
cipolle
lievito di birra
uova
panna
margarina
pancetta in cubetti
semi di finocchio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Mettere nell'impastatrice il latte tiepido, il lievito, 1 uovo, 1 cucchiaino di sale, 500 g di farina 00 e realizzare un impasto omogeneo che dovrà lievitare per circa 45 minuti.



3 Nel frattempo sbucciare 800 g di cipolle e farle imbiondire con 70 g di margarina, poi condire con sale, pepe, semi di finocchio.

Lasciare intiepidire le cipolle.



- 4 Stendere l'impasto nella teglia da forno (si possono realizzare più torte a seconda della grandezza dello stampo).



5 Distribuire le cipolle nello stampo, quindi spargere i dadini di pancetta.



6 Ricoprire il tutto con fettine di formaggio emmentaler.



7 Sbattere 1 uovo con 130 g di panna.



8 Versare la panna sopra la torta e lasciare lievitare ancora 15 minuti, quindi, infornare a 180°C per 30 minuti.





NOTE