

TORTE SALATE

Torta di cipolle

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PER LA PASTA

1 kg di farina bianca
4 cucchiaini d'olio
sale
e acqua quanto basta.

PER IL RIPIENO

2 kg di cipolle
20 g di funghi secchi
100 g di burro
100 g di formaggio parmigiano grattugiato
sale
pepe e quagliata (o ricotta).

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le cipolle e lasciarle un quarto d'ora a bagno, gettarle poi in acqua bollente e

farle cuocere per 10 minuti circa. Colarle e tritarle grossolanamente mettendole a rosolare con funghi secchi (fatti rinvenire in acqua tiepida).

Togliere dal fuoco, lasciare un po' raffreddare ed aggiungere a questo punto, del parmigiano grattugiato, un pizzico di pepe e rimescolare bene, così da ottenere una buona amalgama.

Nel frattempo impastare la farina con l'olio, il sale e tanta acqua quanto basta per ottenere una pasta di giusta consistenza. Lavoratela molto bene e copritela con un tovagliolo umido e sopra uno asciutto e lasciatela riposare per un quarto d'ora.

Tirate poi 10 sfoglie sottilissime con la pasta e stendete la prima su una tortiera unta e infarinata. Spennellatela con un poco d'olio e ritagliate con un coltello il cordone di pasta che cresce dalla tortiera. Stendete altre cinque sfoglie, spennellandole sempre con l'olio, poi fate uno strato con la mistura di cipolle e uno con la quagliata e aggiungete dei pezzetti di burro condendo con un pizzico di sale, di pepe, di maggiorana e parmigiano. Coprite con le rimanenti sfoglie spennellandole con l'olio. Punzecchiate con una forchetta l'ultima sfoglia, ungetela bene e ritagliare il cordone di pasta che cresce dalla tortiera.

Passate in forno a calore moderato (sarebbe meglio il forno del pane) per circa 30 minuti a 180°C

La torta di cipolle deve prendere un bel colore biondo.

La si può servire, a seconda dei gusti, tiepida o fredda.