

Torta di cipolle (Torte salate)



Preparazione

Sbucciamo ed affettiamo le cipolle. Mettiamole a soffriggere in un tegame di coccio assieme alla pancetta ed un filo di olio. Dopo qualche minuto sfumiamo con il brandy, abbassiamo la fiamma, regoliamo di sale e copriamo. Lasciamo appassire il tutto per un quarto d'ora circa. Prendiamo uno stampo da forno e dividiamo in due la pasta sfoglia. Mescoliamo bene le uova con la panna e il grana, aggiungendo una grattata di pepe. Poi disponiamo il primo strato di sfoglia nello stampo da forno prescelto. Bucherelliamola con i rebbi di una forchetta. Disponiamoci sopra le cipolle avendo cura di scolarle bene di eventuale liquido. Versiamo sopra il composto di panna e uova. Copriamo con un secondo strato di sfoglia. Spennelliamo a piacere con latte oppure tuorlo d'uovo. Inforniamo per 45 minuti a 180 gradi.

Consigli

Se siete vegetariani e preferite eliminare la pancetta da questa ricetta, potete anche decidere di farlo. Se volete sopperire in qualche modo, aggiungendo quindi un secondo ingrediente, vi consigliamo di aggiungere qualche capperone, qualche oliva nera ed una spolverizzata di origano.

Curiosità

La cipolla rossa di Tropea è tipica delle provincie di Vibo Valentia e Cosenza. Essa fu qui introdotta e coltivata per la prima volta dai Fenici, ed ancora oggi la coltivazione e la vendita di queste favolose cipolle rappresenta uno degli elementi di traino dell'economia della zona. Un'altra curiosità: questa cipolla ha molte proprietà benefiche per il nostro organismo, ma una che forse non tutti conoscono: essa concilia il sonno!

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta sfoglia (una dose di pasta sfoglia già pronta)

Cipolle di tropea (tre cipolle di Tropea)

Uova 2 unità

Panna da cucina 200 millilitri

Grana 40 grammi

Pancetta 50 grammi

Sale (q.b.)

Pepe (q.b.)

Brandy (q.b.)

Olio (q.b.)