

TORTA DI CIPOLLE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta frolla surgelata,
- 800 g di cipolle,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 uova,
- 100 g di burro,
- 2 cucchiaini di latte,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Stendete la pasta a disco e foderatevi una tortiera imburata.

Bucherellate il fondo con una forchetta.

Pulite e affettate le cipolle, insaporitele nel burro e cuotele coperte mezz'ora senza farle colorire.

Bagnatele con il latte, salate e pepate.

Sbattete le uova con la panna e, sempre mescolando, versate il composto sulle cipolle.

Spolverizzate di parmigiano grattugiato, quindi distribuite qua e là fiocchetti di burro.

Cuocete in forno preriscaldato a 190° per circa mezz'ora.

Servite tiepida.