

## TORTA DI CIPOLLE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina
- 120 g di burro
- 75 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo
- peperoncino di caienna
- 1/2 cucchiaino sale

Per la farcia:

- 100 g di burro
- 2 cipolle grandi
- 3 uova
- 30 cl panna
- 1 cucchiaio farina
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Preparate la pasta: setacciate in una ciotola 175 g di farina con mezzo cucchiaino di sale e un pizzico di peperoncino. Incorporatevi 100 g di burro a pezzettini e lavorate con le dita fino a ottenere la consistenza di briciole di pane.

Incorporatevi formaggio, tuorlo d'uovo e due o tre cucchiaini d'acqua.

Mescolate e lavorate la pasta finché diventa soda e omogenea.

Fatene una palla e mettetela in frigorifero per un'ora.

Trascorso questo tempo accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).

Infarinate la spianatoia e stendetevi la pasta.

Imburrate una tortiera del diametro di 24 cm e foderatela con la pasta.

Bucherellate il fondo con la forchetta e copritelo con carta pergamenata e fagioli secchi.

Fate cuocere in forno per dieci minuti; togliete carta e fagioli e lasciate cuocere ancora per otto minuti.

Fate raffreddare la base di torta.

Non spegnete il forno.

Nel frattempo preparate la guarnizione.

Fate fondere il burro in un tegame.

Mondate e tritate le cipolle.

Fatele rosolare nel burro per circa quindici minuti finché sono diventate trasparenti.

Togliete il tegame dal fuoco e fate raffreddare.

Incorporatevi la farina.

Sbattete le uova e la panna con la forchetta e aggiungetele, sempre sbattendole, alle cipolle.

Condite di sale, pepe e noce moscata.

Abbassate il forno a 170 gradi (termostato 5).

Versate la farcia sulla base di torta e fate cuocere in forno per circa quarantacinque minuti.

Servite caldo.