

TORTINO DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 patate
- 3 cipolle bianche
- 4 uova
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- olio d'oliva

Tagliate le cipolle e le patate a fettine sottili e fatele appassire per una decina di minuti in olio d'oliva aggiungendo a poco a poco mezzo bicchiere d'acqua.

Sbattete le uova con il parmigiano, aggiustate di sale.

Disponete le verdure in una pirofila da forno, copritele con l'uovo sbattuto.

Cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti.