

CROSTATATA DI CIPOLLE 1

Ingredienti:

- mezzo kg. di cipolla,
- burro,
- 4 uova,
- 150 g. di pancetta,
- pepe,
- sale,
- pasta frolla leggermente salata.

Tagliate sottili le cipolle piuttosto grosse, e fatele cuocere lentamente e coperte nel burro, in modo che cuociano colorendosi appena.

Sbattete le uova e unitevi la panna, pepe, sale e versatevi le cipolle già cotte e fredde.

Avrete intanto preparato la pasta frolla come al solito (ma non zuccherata), foderate una tortiera ben unta con un disco di pasta già pronta e formerete anche delle lunghe strisce tagliate con la rotellina dentata.

Stendete il composto di cipolle e uova sulla pasta, formate una griglia intrecciando le strisce, dorate con un pennello bagnato nell'uovo sbattuto o nel latte, e mettete nel forno ben caldo fino a che la crosta non sia dorata.