



Antipasti vegetariani

TORTA SALATA DI CIPOLLE E RICOTTA



Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée
.....
3 cipolle CO.P.A.P.
(circa 350 gr)
.....
300 gr di ricotta
.....
2 uova
.....
70 gr di parmigiano
.....
noce moscata
.....
olio
.....
sale

Procedimento

- Pela e taglia le cipolle CO.P.A.P. a fette sottili. In una padella metti un filo d'olio con le cipolle affettate e falle stufare lentamente, mescolando spesso in modo che non brucino.
- A metà cottura aggiungi il sale e se necessario, un po' d'acqua continuando la cottura fino a quando le cipolle diventano morbide.
- In una ciotola aggiungi la ricotta con il parmigiano e la noce moscata, regola il sale ed unisci le uova, mescolando fino a quando sono ben amalgamate ai formaggi. Unisci le cipolle raffreddate, sempre mescolando.
- Con la pasta brisée, rivesti una tortiera di circa 28 cm, versa il ripieno preparato, ripiega i bordi ed inforna a 180° per 40 minuti.
- Servire, tiepida o fredda.