



Antipasti tradizionali

QUICHE DI CIPOLLE



Ingredienti

3 cipolle CO.P.A.P.
.....
150g formaggio grattugiato
.....
2 uova
.....
1 rotolo di pasta brisée
.....
250g ricotta
.....
q.b. olio extravergine di oliva
.....
q.b. noce moscata
.....
q.b. burro
.....
q.b. farina

Procedimento

- Tritate le cipolle finemente e fatele dorare un po' in padella con un filo di olio extravergine di oliva.
- Aggiungete 1/2 bicchiere d'acqua per farle stufare e continuate la cottura fino a renderle leggermente caramellate.
- Amalgamate in una ciotola le cipolle caramellate, la ricotta, il formaggio grattugiato, le uova, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.
- Ungete con il burro le formine ed infarinatetele, dopodiché ricopritele con la pasta brisée ed infine riempiatele con il composto ottenuto precedentemente.
- Infornate le vostre quiche per 30 minuti a 180° e servitele fredde.