



Ricetta: TORTINO alla CIPOLLA

- Ingredienti per 4 persone -

5 CIPOLLE BIONDE PIATTE DI DRUBIAGLIO

1 uovo, 3 cucchiai di pan grattato, 4 cucchiai di parmigiano, spezie (la Saporita), sale q.b.



Prendete le cipolle e dopo averle lavate e tagliate grossolanamente, fatele bollire in abbondante acqua salata.



Dopo circa 20 minuti, quando saranno morbide, trasferirle in una ciotola e lasciarle raffreddare.



Il brodo rimasto può essere utilizzato per condire carni in umido, verdure in padella o per cucinare un delizioso risotto.



Schiacciare il composto con la forchetta o utilizzare il mixer.

Aggiungere parmigiano, pan grattato, un uovo, spezie (preferibilmente LA SAPORITA) e amalgamare il tutto fino a formare una purea.





Trasferire il composto in una pirofila precedentemente imburrata o ricoperta di carta da forno.



Cuocere per circa 30 minuti in forno a 180 gradi.

La cottura è perfetta quando sulla superficie si forma una crosticina.



Impiattate e servite!

BUON APPETITO