TORTA ALL'ALSAZIANA

Ingredienti:

- pasta frolla (o pasta di pane),
- 700 g. di cipolla,
- olio,
- sale,
- pepe,
- farina,
- 2 uova,
- una cucchiaiata di panna.

Cominciate col preparare una pasta frolla e con questa foderate una tortiera prima unta di burro.
Se usate pasta di pane, abbiate l'avvertenza di unirvi un pò di sale e un buon sorso d'olio che la renderà più friabile e gustosa.
Affettate sottili le cipolle e fatele cuocere coperte, piano piano, in modo che non brucino, in olio o anche nel burro.
Potrete aggiungervi un p0' di acqua in modo che diventino tenere e ben cotte, pur restando bianche; salate e pepate.
Quando saranno cotte le cipolle, le spolvererete leggermente di farina mescolando sempre e poi, ritirate dal fuoco, vi unirete le uova intere sbattute e la panna, in modo da ottenere un composto omogeneo.
Verserete questo composto sulla pasta già disposta nella tortiera, e passerete in forno fino a che la torta sia colorita.