SFOGLIATA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 500 g di cipolline,
- 1 fetta di prosciutto cotto da 100 g,
- prezzemolo,
- basilico,
- 200 g di panna,
- 3 uova,
- groviera grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Cuocere a fuoco basso le cipolline mondate in 40 gr di burro per 20', unire sale, pepe, prezzemolo e basilico tritati.
Sbattere le uova con sale e pepe, unire la panna e 2 cucchiai di groviera.
Stendere la pasta scongelata e foderare con questa il fondo e le pareti di una pirofila imburrata.
Riempire con le cipolline, il prosciutto a dadini e le uova.
Cuocere in forno a 190°C per circa 45'.