TORTA DI CIPOLLE ALL'ANTICA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta brisée,
- 1000 g di cipolle,
- 60 g di burro,
- 150 g di uvetta sultanina,
- 25 cl di vino bianco secco,
- midollo di 2 ossa di bue,
- 1 pizzico di zucchero,
- sale,
- pepe,
- legumi secchi.

Mettete l'uvetta a macerare nel vino.

Imburrate e infarinate una teglia e foderatela con la pasta brisée tirata a disco avendo cura di farla risalire un po' anche sul bordo.

Bucherellate il fondo e i bordi con la forchetta.

Sopra modellatevi un foglio di carta d'alluminio e controllate che aderisca bene alle pareti.

Riempite con legumi secchi.

Mettete in forno a 160°C per 15 minuti.

Tagliate a fettine sottili le cipolle e lasciatele appassire in un tegame con il burro.

Appena sono dorate aggiungete il midollo di bue, l'uvetta sultanina con il vino, un pizzico di zucchero.

Mescolate, salate, pepate e fate evaporare il vino.

Togliete dalla tortiera carta e legumi, versatevi il composto.

Distribuitelo bene e poi rifinite con una grata di sottili strisce ricavate dai ritagli di pasta.

Spennellatele con un poco di burro fuso.

Cuocete in forno a 180°C mezz'ora.

Servitela tiepida tagliata a spicchi.