

CROSTATA DI CIPOLLE 2

Ingredienti per 4 persone:

- pasta brisè,
- 600 g di cipolle,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe,
- 3 uova,
- 200 g di panna (del tipo per cucinare),
- un cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Preparate la pasta brisè, e tenetela pronta all'uso.

Tagliate molto finemente le cipolle e mettetele a stufare in una casseruola, a fiamma lentissima, con il burro e l'olio: quando le vedrete ben appassite, ma non troppo imbiondite, salatele, pepatele, levatele dal fuoco e incorporatevi 2 uova, sbattute in precedenza con la panna e il parmigiano.

Rimestate bene il composto e pepatelo ancora.

Stendete ora la pasta brisè sulla spianatoia infarinata, fino ad ottenere un disco di poco più largo dello stampo che avete predisposto; ungete quest'ultimo e adagiatevi la pasta: distribuitevi uniformemente il composto di cipolle e uova e ripiegate la pasta in eccedenza, formando tutt'intorno un cordoncino che pizzicherete con la punta delle dita.

Con gli avanzi di pasta fate dei rotolini che disporrete a guisa di grata sopra le cipolle.

Spennellate con l'uovo rimasto, leggermente sbattuto, e infornate la crostata a calore medio, lasciandola cuocere per circa 40 minuti.

Questa crostata è ottima sia calda che fredda, ed è particolarmente indicata per un antipasto rustico.