

TORTA DI CIPOLLE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina
- 120 g di burro
- 75 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo
- peperoncino di caienna
- 1/2 cucchiaino sale

Per la farcia:

- 100 g di burro
- 2 cipolle grandi
- 3 uova
- 30 cl panna
- 1 cucchiaio farina
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Preparate la pasta: setacciate in una ciotola 175 g di farina con mezzo cucchiaino di sale e un pizzico di peperoncino. Incorporatevi 100 g di burro a pezzettini e lavorate con le dita fino a ottenere la consistenza di briciole di pane. Incorporatevi formaggio, tuorlo d'uovo e due o tre cucchiaini d'acqua. Mescolate e lavorate la pasta finché diventa soda e omogenea. Fatene una palla e mettetela in frigorifero per un'ora. Trascorso questo tempo accendete il forno a 200 gradi (termostato 6). Infarinate la spianatoia e stendetevi la pasta. Imburrate una tortiera del diametro di 24 cm e foderatela con la pasta. Bucherellate il fondo con la forchetta e copritelo con carta pergamenata e fagioli secchi. Fate cuocere in forno per dieci minuti; togliete carta e fagioli e lasciate cuocere ancora per otto minuti. Fate raffreddare la base di torta. Non spegnete il forno. Nel frattempo preparate la guarnizione. Fate fondere il burro in un tegame. Mondate e tritate le cipolle. Fatele rosolare nel burro per circa quindici minuti finché sono diventate trasparenti. Togliete il tegame dal fuoco e fate raffreddare. Incorporatevi la farina. Sbattete le uova e la panna con la forchetta e aggiungetele, sempre sbattendole, alle cipolle. Condite di sale, pepe e noce moscata. Abbassate il forno a 170 gradi (termostato 5). Versate la farcia sulla base di torta e fate cuocere in forno per circa quarantacinque minuti. Servite caldo.