

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Sfogliata di cipolle

Chi usa il forno con il crisp la cuoce in massimo 15 minuti!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Pasta sfoglia - 1 confezione
- cipolle - 4
- dado -1
- uova - 2
- panna - 200g
- parmigiano - 3 cucchiari
- pane grattugiato - 5 cucchiari
- peperoncino - un pizzico a piacere
- olio - 2 cucchiari
- acqua - mezzo bicchiere

Preparazione

In un tegame mettete l'olio, le cipolle tagliate a rondelle sottili, (se non volete piangere bagnatele!) mezzo bicchiere d'acqua e il dado. Coprite e fate stufare dolcemente. Quando l'acqua sarà quasi evaporata aggiungete il pane grattugiato e fate raffreddare. Aggiungete, quindi, le uova leggermente sbattute e la panna, poi il parmigiano e se vi piace, un pizzico di peperoncino. Il sale non serve perché le cipolle sono già salate! Amalgamate il tutto per bene. Se avete il piatto Crisp (vedere la foto) mettetevi la sfoglia con la sua carta forno e versateci il composto. Livellatelo con una forchetta, tirate su i bordi e se vi avanza qualche ritaglio di pasta, usatelo per guarnizione. Mettete nel forno a microonde con la funzione Crisp per circa 12 – 15 minuti, fino a che sarà dorata. Se avete il forno tradizionale mettete la sfoglia in una pirofila da crostata, infornate e cuocete fino a doratura a 180° per circa 30 – 40 minuti. (Il tempo dipende dal vostro forno). Se la volete usare per antipasto fatela a piccoli quadretti o a losanghe. Se, invece, la usate come secondo fatela a fette grandi!!! E' buona sia calda che fredda.

