

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crostata salata

...una crostata dicipolle !!!!! Da fare anche nel forno a microonde con il piatto Crisp!!!!



Difficoltà
media



Quantità
10 persone



Tempo
90 minuti

Ingredienti

- Per la frolla:
- farina - 500 g
- uova - 3 tuorli e 1 intero
- burro - 250 g
- sale - 1 cucchiaino
- acqua - 5 cucchiai
- Per il ripieno:
- cipolle dorate - 3
- olio - 3 cucchiai
- acqua - 4 cucchiai
- dado - 1
- parmigiano - 3 cucchiai abbondanti
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- peperoncino - 1
- stracchino o altro formaggio morbido - 100 g
- uovo - 1

Preparazione

Questa volta non volevo propriopasta sfoglia e... allora... ecco un friabilissimo contenitore!!!! Nella ciotola dell'impastatrice mettete la farina, il burro freddo a pezzetti, un cucchiaino di sale, le uova e l'acqua. Fate andare la macchina (o impastate a mano, velocemente) fino ad avere un composto ben amalgamato e liscio. Fate riposare, in frigo, per almeno una mezz'ora. Con questa quantità, avrete una torta bella grande, con il coperchio, oppure due medie!!!! Nel frattempo che la pasta riposa, cuocete le cipolle. In un tegame mettete un filo d'olio e vi affettate le cipolle a rondelle sottili. Aggiungete l'acqua e un dado. Coprite e fate appassire dolcemente. Quando saranno cotte, versatele in una terrina e aggiungete il pane grattugiato, il parmigiano, l'uovo e un pizzico di peperoncino. Amalgamate il tutto e lasciandolo un po' morbido, lo fate riposare. Riprendete la pasta e, aiutandovi con il mattarello, stendete la pasta a misura della teglia che vorrete usare! Ponete sulla pasta il ripieno e aggiungete lo stracchino fatto a pezzetti. Ricoprite con un altro disco di pasta, al quale avrete fatto dei buchi per evitare che si gonfi in cottura!!! Chiudete il tutto facendo un cordoncino e mettete in forno fino a doratura!!! Potete guarnire anche con delle stelline

da fare anche separatamente! Se volete, aiutandovi con un pennello da cucina, potete lucidare con un uovo sbattuto!!! Io ho usato il piatto Crisp e l'ho cotta nel microonde con la funzione crisp!!!!

