

Torta rustica con cipolle e taleggio

di Cristina Orlandi

Un piatto molto saporito e profumato che si presta a essere servito come antipasto, contorno o piatto unico. Volendo, potreste aggiungere della pancetta saltata in padella ed optare per delle tortine monoporzione.



INGREDIENTI

per 4 persone

- > 1 confezione di pasta sfoglia circolare (250 gr)
- > 1,5 kg di cipolle gialle ramate
- > 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- > 200 gr di taleggio
- > brodo vegetale
- > 1 uovo
- > 2 foglie di salvia
- > poco latte
- > q.b. di sale e di pepe

PREPARAZIONE

Eliminare la parte più esterna delle cipolle e tagliarle a fettine molto sottili, cuocerle in un tegame con un paio di cucchiaini di olio e delle foglie di salvia. Far appassire le cipolle e unire un mestolo di brodo vegetale, regolare di sale e di pepe. Coprire la pentola e cuocere per circa 30 minuti, se necessario aggiungere altro brodo. Foderare con della carta da forno una teglia circolare da 24

cm, adagiarvi la sfoglia e forare in più parti con i rebbi della forchetta per evitare che durante la cottura si gonfi. Ricoprire con le cipolle stufate e il taleggio tagliato a dadini. Sbattere l'uovo e versarvi poco latte, aggiungere il sale e il pepe, quindi versare uniformemente sopra le cipolle. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa. Servire la torta tiepida.