



## Tortino di cipolle

### Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia surgelata

5-6 cipolle grandi oppure 8-9 cipolle piccole

5 uova

250 ml di panna fresca da cucina

200 gr. di formaggio tipo emmenthal o qualsiasi altro tipo simile (nella ricetta utilizzata della fontina)

olio e.v.o. q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Ricetta economica, facile e gustosa! A mio parere da servire con l'aperitivo o a merenda!

Accendere il forno e farlo arrivare a temperatura circa 200°.

Tagliare le cipolle a fettine oppure nel robot sminuzzandole (non troppo), soffriggerle per 15 minuti con un paio di cucchiai di olio d'oliva extravergine fino a che diventino dorate, quasi cotte.

Togliere da fuoco.

Intanto sbattere le uova in una ciotola aggiungendo sale, pepe, panna e formaggio grattugiato.

Unire la miscela alle cipolle già parzialmente freddate.

Versare il tutto in uno stampo e cuocere 45-50 minuti a 180°-200° (dipende dal forno e dallo stampo utilizzato). Il tortino si può servire tiepido, ma ve lo consiglio freddo!

Ricetta di [LELA70](#)