

ANTIPASTI

# Torta salata con patate e cipolle

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Pasta brisée

1 rotolo

### Pecorino Borgo Alto Cademartori

100 g

### Cipolle

400 g

### Patate

400 g

### Panna fresca

250 g

### Burro

20 g

### Vino bianco

1/2 bicchiere

### Uova

2

### Sale

Q.b.

### Pepe

Q.b.

## Descrizione

Per preparare la torta salata con cipolle e patate, iniziate sbucciando le patate e tagliandole a fette spesse mezzo centimetro.

Fatele cuocere al vapore per 10 minuti. Dovranno essere tenere ma non tanto da disfarsi. Tagliate le cipolle a fette non troppo sottili e rosolatele in una ampia padella con il burro e una generosa manciata di pepe nero. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare tutto il liquido a fiamma alta in modo da ottenere delle cipolle piuttosto asciutte. In una ciotola rompete le uova e sbattetele assieme alla panna e a un pizzico di sale.

Grattugiate il Pecorino Borgo Alto Cademartori. Foderate con della carta forno e la pasta brisée una teglia da forno rotonda. Procedete a riempire la torta con strati di fette di patate e cipolle. Versate il composto di uova e panna e rifinite il tutto con il Pecorino Borgo Alto Cademartori. Infornate per 30 minuti a 180° in forno già preriscaldato. Al termine della cottura, fate intiepidire prima di servire la torta salata con patate e cipolla.