



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Torta di cipolle**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**difficile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **Teglia, padella**

### **Ingredienti**

- 1 kg di farina bianca
- 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 2 kg di cipolle
- 20 gr di funghi secchi
- 300 gr di ricotta o quagliata
- 100 gr di burro
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

## **Preparazione Torta di cipolle**

### **Passo 1.**

Preparate un impasto con farina, acqua, sale ed olio.

### **Passo 2.**

Dopo averla lavorata fino ad ottenere una pasta fine, ricopritela con un tovagliolo umido; fatela quindi riposare per 15 minuti.

### **Passo 3.**

Fate rivenire i funghi secchi in acqua tiepida.

### **Passo 4.**

Sbucciate le cipolle e mettetele in ammollo per 15 minuti, quindi bollitele per circa 10 minuti.

### **Passo 5.**

Scolatele e tritatele, quindi fatele rosolare in olio extravergine d'oliva insieme ai funghi.

### **Passo 6.**

Aggiungete quindi parmigiano grattugiato, sale e pepe.

### **Passo 7.**

Preparate delle sfoglie molto sottili con la pasta precedentemente lavorata.

### **Passo 8.**

Mettete 5 sfoglie a strati in una teglia precedentemente unta ed infarinata.

### **Passo 9.**

Per ogni strato spennellate con dell'olio.

### **Passo 10.**

Fate quindi uno strato con il composto a base di cipolle ed uno di ricotta.

### **Passo 11.**

Aggiungete maggiorana, parmigiano, sale e pepe.

### **Passo 12.**

Mettete altre 5 sfoglie a strati spennellando ogni strato con dell'olio.

### **Passo 13.**

Fate cuocere in forno a 180° per un'ora circa, fino a che la pasta non sarà ben dorata.

### **Passo 14.**

In alternativa alle 10 sfoglie di pasta preparata in casa, potete utilizzare due dischi di pasta sfoglia.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)