Pomì
O Così. O Pomì.

Torta salata alle cipolle

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolle rosse: 5
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pasta sfoglia rotonda: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

La torta salata alle cipolle è un rustico troppo buono. Con pochi e semplici ingredienti porterete in tavola un piatto delizioso: sfoglia croccante, tantissime cipolle e formaggio filante fanno di questa ricetta un secondo o un piatto unico golosissimo, dovete assolutamente provarlo!

La torta salata alle cipolle è facilissima e veloce da preparare, come prima cosa sbucciate le cipolle e tagliatele a strisce non troppo sottili.
Mettete le cipolle in una padella, versate l'olio e lasciatele soffriggere per qualche secondo. Unite poi il **pomodoro a cubetti Pomì**, sale, pepe nero e lasciate cuocere per 5 minuti. Condite poi le cipolle con il parmigiano grattugiato e con la scamorza tagliata a pezzettini. Preriscaldate il forno a 180 gradi.
Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e sistematelo all'interno di una tortiera. Aggiungete poi le cipolle, ritagliate il bordo in eccesso ed infornate la torta salata alle cipolle, lasciatela cuocere per circa 25-30 minuti.
La torta salata alle cipolle è pronta, è ottima sia calda che fredda!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr