



TARTE TATIN SALATA CON CIPOLLE ROSSE, POMODORINI E OLIVE



Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée
3 cipolle rosse
200 g di pomodorini datterini
80 g di olive leccine denocciolate
2 cucchiaini di zucchero di canna
2 cucchiaini di aceto balsamico (o vincotto)
Olio extravergine d'oliva pugliese
Timo o origano
Sale e pepe

Cacioricotta
Foglie di rucola selvatiche

Procedimento

Per la base caramellata:

In una teglia scaldare l'olio evo.
Aggiungere le cipolle a fette e farle stufare lentamente.
Unire zucchero e aceto: devono diventare morbide e leggermente caramellate.
Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e le olive.
Salare, pepare e aggiungere timo/origano.
Lasciar cuocere qualche minuto per far insaporire.

Assemblaggio:

Livellare bene il ripieno nella teglia.
Coprire con la pasta brisée, ricalzando i bordi verso l'interno.

Cottura

In forno a 180°C per circa 30 minuti, finché la superficie è dorata.
Lasciare riposare 5 minuti, poi capovolgere.

Aggiungere cacioricotta pugliese grattugiata e foglie di rucola fresche