



TORTILLAS ALLE CIPOLLE

Ingredienti

Per le tortillas di cipolle:

400 gr di cipolle bianche

800 gr di uova intere

80 gr di parmigiano grattugiato

Prezzemolo

100 gr di panna

Sale e pepe e noce moscata

Per la finitura:

800 gr di pan carré ai cereali

Insalatina fresca

Pomodori pachino

Maionese

Procedimento

Per le tortillas di cipolla:

tritare la cipolla e stufarla in padella con olio extra vergine di oliva, aggiungere acqua se necessario, a fine cottura dovrà risultare completamente asciutta, aggiungere il prezzemolo tritato, salare e pepare.

Mettere sul fondo di stampini di silicone a forma di bicchiere le cipolle, quindi colarvi sopra il composto fatto a base di uova sbattute con il sale, pepe e noce moscata e parmigiano grattugiato sciolto nella panna bollente. Infornare il tutto a 130°C per circa 15 minuti e raffreddare subito.

Per la finitura:

Ricavare dei dischetti di pan carré dello stesso diametro delle tortillas, e tostarli; comporre le tortine alternando i vari ingredienti.