

# Torta salata alle cipolle

**Tempo di preparazione:** 40 min

**Difficoltà:** Facile



## Ingredienti

- Cipolle rosse: 5
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiari
- 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

