



# SFOGLIA ALLE CIPOLLE

*Ricetta talmente semplice da sembrare banale...ma davvero gustosa!*

## INGREDIENTI

- 300 g di cipolla
- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- olio e.v.o.
- aceto balsamico di buona qualità
- timo fresco o secco
- sale, pepe
- 1 uovo

## CURIOSITA'

Avete mai fatto la pasta sfoglia in casa? è un procedimento davvero affascinante, partendo da ingredienti semplicissimi come <sup>\*</sup>farina, acqua burro e sale è attraverso la lavorazione che si ottiene un risultato così particolare. La pasta va piegata e ripiegata nel modo corretto, incorporando il burro, lasciandola riposare a più riprese... certo non è veloce ma... una volta provate!

## PROCEDURE

- 01** Sbucciate le cipolle e poi tagliatele ad anelli (sottili ma non troppo). Distendete la pasta sfoglia e tagliatela in modo da formare 6 rettangoli.
- 02** Ricoprite una teglia con carta da forno. Versate sulla carta olio, aceto, sale, pepe e timo in modo da disegnare 6 rettangoli delle stesse dimensioni di quelli della pasta sfoglia.
- 03** Sopra i condimenti disponete gli anelli di cipolla, sempre all'interno di questi 6 rettangoli. Ponete la pasta sfoglia sopra le cipolle e premete con i polpastrelli facendo aderire bene la pasta alle cipolle e i contorni della pasta alla carta forno.
- 04** Spennellate la sfoglia con l'uovo sbattuto con una forchetta. Infornate a 180° fino a che i rettangoli di sfoglia non saranno dorati. Lasciate intiepidire e servite rovesciate, con le cipolle verso l'alto... Buon appetito!