

Pissaladieres in pasta sfoglia



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
55 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per la farcia alle cipolle:

1 cucchiaio e ½ di olio extravergine di oliva

500g di cipolle (con buccia marrone),
dimezzate e affettate fini

2 spicchi d'aglio sminuzzati

2 rametti di timo fresco

1 foglia di alloro

Per la base:

500g di pasta sfoglia

(vedi ricetta; dimezzare le quantità)

un poco d'olio di oliva

50g di filetti di acciughe sottolio, scolati e
dimezzati nel senso della lunghezza

50g di olive nere snocciolate

un mazzetto di prezzemolo tritato

Istruzioni per la preparazione

1. La farcia alle cipolle può essere



preparata fino a un giorno prima. Versare tutti gli ingredienti in una padella con fondo pesante (salare leggermente e aggiungere molto pepe), coprire e lasciare rosolare a fuoco basso per 30 minuti circa. Mescolare di tanto in tanto fino a quando le cipolle sono completamente morbide.

La miscela finale non deve essere ne' troppo acquosa ne' troppo bruciata. Se nella padella rimane del liquido, togliere il coperchio e alzare la fiamma per prosciugare. Rimuovere i gambi di timo e la foglia di alloro, poi lasciare raffreddare.

2. Nel frattempo, preparare i fondi. Stendere la pasta sfoglia sottile e ritagliare quattro cerchi di 15cm. Refrigerare su una teglia, per 20 minuti (o max. 2 ore).

3. Riscaldare il forno a 220°C. Distribuire uno quarto delle cipolle cotte in uno spesso strato su ciascuno dei cerchi, lasciando un bordo di 1cm tutto intorno. Disporre su ciascun cerchio

4 filetti di acciughe e le olive. Spennellare leggermente il bordo con olio di oliva.

4. Infornare per 10 minuti, poi abbassare il forno a 190°C e cuocere per altri 10 minuti, fino a quando i bordi della pasta sfoglia appaiono rigonfi e dorati. Spolverizzare con un po' di prezzemolo e servire molto caldi, tiepidi o a temperatura ambiente.