

QUICHE ALSAZIANA ALLE CIPOLLE

Ingredienti:

un rotolo di pasta sfoglia

60 gr. di burro

100 gr. di prosciutto cotto

100 gr. di prosciutto crudo

200 ml. di panna per cucinare

1 rametto di finocchio selvatico

800 gr. di cipolle (io consiglio quelle rosse di Tropea)

200 gr. di ricotta

2 uova

sale e pepe

Procedimento:

Affettare le cipolle, metterle in una pentola con il burro, il sale e due mestoli di acqua.

Lasciare cuocere finchè si asciuga tutta l'acqua e unire alle cipolle i due tipi di prosciutto a pezzetti, la ricotta lavorata con la panna, le uova sbattute, il sale e il pepe.

Foderare una teglia con la sfoglia lasciando i bordi alti. Riempirla con il ripieno e abbassare i bordi.

Cuocere in forno caldo a 200° finchè è dorata.

