

Pizzette di sfoglia taleggio e cipolle

Le **pizzette di sfoglia taleggio e cipolle** sono piccole pizzette di pasta sfoglia condite con cipolle rosse e Taleggio. In estate si possono preparare con la cipolla rossa di Tropea, particolarmente buona e dolce.

Le **pizzette di sfoglia taleggio e cipolle** sono ottime con la pasta sfoglia preparata in casa, ma vengono bene anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Se avanzano si conservano ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Riscaldarle brevemente nel forno prima di gustarle.

INFORMAZIONI

- 5 persone
- **330Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 4 cipolle rosse di media grandezza
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Origano
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di Taleggio

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un quadrato da cui tagliare dei dischetti, di un centimetro più abbondanti del diametro della cipolla più grande. Si può utilizzare un bicchiere rovesciato, un taglia biscotti o un tagliapasta.
- Pelare le cipolle ed affettarle nello spessore di mezzo centimetro senza separare i vari anelli delle fette. Ne serviranno tante quante i dischetti di pasta sfoglia.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio e le fette di cipolle. Cospargerle con un pizzico di sale, una manciata di origano, una macinata di pepe e portarla sul fuoco e far cuocere per 5 minuti su fiamma media coperto. Trascorso il tempo indicato girare con una paletta le fette di cipolle senza scomporle, condire anche l'altro lato con sale, origano e pepe e cuocere per altri 3-4 minuti.
- Mettere tutte le fette in un piatto, sempre senza scomporle.
- Disporre tutti i dischetti su una teglia coperta con un foglio di carta da forno e bucarli ripetutamente con i denti di una forchetta nella zona centrale, lasciando intatto il bordo.
- Distribuire al centro dei dischetti il Taleggio e una fetta di cipolla.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 10-12 minuti. Attenzione: se dopo i primi minuti di cottura i dischetti tendessero a gonfiarsi al centro aprire un attimo il forno e pungerli con una forchetta affinché si sgonfino.
- Servirli tiepidi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Le **pizzette di sfoglia taleggio e cipolle** si possono anche congelare: si conservano così per 3 mesi circa. Scaldarle nel forno per scongelarle e scaldarle nello stesso tempo.

