



TORTA SALATA DI CIPOLLE E BRIE

Affetta le cipolle, metti il burro in una padella antiaderente e fallo sciogliere. Mettici le cipolle e falle ammorbidire lentamente a fuoco medio, ci vogliono almeno una ventina di minuti.

Accendi il forno a 200°. Stendi la sfoglia su una teglia da forno. Disponi le cipolle sulla sfoglia a circa 2 cm dal bordo; poi metti qua e là i pezzetti del brie. Inforna per circa 40 minuti. Verso la fine cospargi il tutto con il timo.

Ingredienti:

*1 confezione di pasta sfoglia
4/5 cipolle
100 gr di brie
qualche rametto di timo fresco
50 gr di burro*