

### 66-Crostata di cipolle

Autore: Cucina francese

#### Ingredienti:

Pasta: 2 tazze (250 g) di farina, 6 cucchiaini (90 g) di burro, 1 cucchiaino di sale, 3 tuorli, 3 cucchiaini di acqua fredda

Ripieno: 500 g di cipolle, affettate, 9 cucchiaini (140 g) di burro, 90 g di pancetta affumicata magra, tagliata sottile trasversalmente,  $\frac{1}{2}$  tazza (60 g) di farina, 2 tazze (5 dl) di latte, sale e pepe macinato al momento, noce moscata grattugiata al momento, 2 tuorli

Per la pasta : mettete in una ciotola farina, burro e sale e mescolateli, pizzicandoli rapidamente con le dita, fino ad ottenere una specie di ammasso di frammenti. Poi aggiungete tuorli e acqua sufficiente a formare una palla di pasta. Potete anche adoperare un tritatutto a lame. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e mettetela in frigorifero.

Per la crostata: preriscaldate il forno a 220°. Fate sciogliere 5 cucchiaini di burro, unite le cipolle e fatele dorare leggermente. Scottate la pancetta 1 minuto in acqua bollente. Fate sciogliere il resto del burro, incorporatevi la farina e poi il latte e cuocete la salsa a fuoco basso finché si lega. Toglietela dal fuoco e conditela con sale, pepe e noce moscata. Incorporatevi tuorli e cipolle e assaggiatela di nuovo per controllare sale e spezie. Spianate la pasta e foderate con essa una tortiera da crostata di 26 o 28 cm, distribuitevi il ripieno alle cipolle e spargetevi sopra la pancetta. Cuocete la crostata 20-25 minuti e servitela caldissima.