Mini Tatin di cipolle

scritto da Mirko Achermann | 22 Novembre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 4 cipolle bianche
- Un rotolo di pasta sfoglia fresca
- 4 fettine di speck dolce
- Un cucchiaio di pinoli
- Un cucchiaio di uvetta
- 2 rametti di salvia
- Un cucchiaio di zucchero
- 60 gr di burro
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Sbuciate le cipolle, taglatele aspicchi sottili e lasciateli in acqua fredda per 20 minuti.

Fate ammorbidire l'uvetta in poca acqua tiepida e sgocciolatela.

Tostate i pinoli in una padellina antiaderente e asciugateli sulla carta assorbente.

Dividete il burro in 4 piccolistampi rotondi monoporzione da 12 cm di diametro e imburrate bene il fondo e le pareti.

Cospargetele di zucchero, aggiungete qualche pinolo tostato, qualche acino di uvetta e distribuite sul fondo gli spicchi di cipolla sgocciolati e ben asciugati e qualche fogliolina di salvia.

Salate e pepate.

Ritagliate la sfogla in 4 dischi di I5 cm di diametro, o comunque un po' più grandi

degli stampi, posateli sulle cipolle e sistemate la parte esterna della sfoglia in modo che scenda lungo il bordo degli stampi e avvolga parzialmente le cipolle.

Cuocete le tortine nel forno caldo a 190 °C per 15-20 minuti, finché la sfoglia è ben cotta e dorata. Rovesciate la tatin sui piatti e attendete qualche minuto prima di sollevare delicatamente gli stampi per sformarle.

Guarnite ogni porzione con una fettina di speck aggiungendo i pinoli, l’uvetta e le foglie di salvia rimasti.

Servite le tatin calde o tiepide.