





TARTE BACON E CIPOLLE ALL'EMMENTAL

TARTE BACON E CIPOLLE ALL'EMMENTAL

INGREDIENTI

Per 12 tartellette monoporzione

Per il ripieno

500 g cipolle gialle
50 g uova
50 g Parmigiano Reggiano
10 g prezzemolo
20 g pangrattato
20 g panna al 35% di m.g.
200 g bacon
q.b. sale e pepe
200 g Emmental

Per la cottura delle cipolle

2000 g sale grosso
500 g cipolle gialle

PROCEDIMENTO

Per la preparazione dei gusci

Stendere la pasta frolla salata saracena allo spessore di 3 mm e rivestire accuratamente gli stampi da tartelletta, facendo aderire perfettamente l'impasto sia sul fondo sia lungo i bordi. Eliminare l'eccesso di pasta e rifinire il bordo in modo uniforme. Cuocere i gusci in bianco fino a ottenere una struttura ben asciutta e stabile, quindi lasciarli raffreddare completamente. Una volta freddi, tenere da parte fino al momento del montaggio.

Per le cipolle arrostitite

Disporre le cipolle intere, senza eliminare la buccia, sopra uno strato di sale grosso disposto su una teglia. Questo accorgimento favorisce una cottura uniforme, limita la perdita dei succhi e concentra naturalmente gli zuccheri presenti nella cipolla.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 1 ora, fino a quando le cipolle risulteranno completamente morbide. Lasciarle intiepidire, eliminare la buccia esterna e tagliarle delicatamente a metà, mantenendo ogni metà perfettamente integra. Tenere da parte.



UNA TARTELLETTA PERFETTAMENTE EQUILIBRATA, CON IL CONTRASTO DELLA PASTA FROLLA AL GRANO SARACENO, LA DOLCEZZA DELLE CIPOLLE ARROSTITE E LA SAPIDITÀ DEL BACON E DEL PARMIGIANO.

Per i gusci

600 g pasta frolla salata saracena
(vedi *Ricette di base*)

Per la decorazione

50 g pinoli
3 g fiori di maggiorana
q.b. olio extravergine di oliva



Per il ripieno

Affettare finemente le cipolle e trasferirle in una padella con olio extravergine di oliva. Farle appassire lentamente a fuoco dolce, mescolando frequentemente. Se necessario aggiungere piccole quantità di acqua oppure di brodo vegetale per favorire una cottura uniforme senza colorazioni eccessive. Proseguire la cottura fino a ottenere cipolle morbide ma molto asciutte, poiché un eccesso di umidità comprometterebbe la consistenza finale della farcia. Trasferire quindi le cipolle cotte in una bacinella e unire il Parmigiano Reggiano grattugiato, le uova, il prezzemolo finemente tritato, il bacon e l'Emmental tagliati a piccoli dadini. Completare incorporando gradualmente il pangrattato e la panna, fino a ottenere un composto compatto, omogeneo e facilmente modellabile. Il pangrattato avrà il compito di assorbire l'umidità residua del ripieno, garantendo una struttura stabile durante la cottura e un taglio perfettamente pulito. Regolare infine di sale e pepe.

Per il montaggio

Distribuire uniformemente il ripieno all'interno dei gusci di pasta frolla precedentemente precotti, compattandolo senza pressarlo eccessivamente. Appoggiare al centro di ogni tartelletta una mezza cipolla arrostita, precedentemente cotta al forno, con la parte tagliata rivolta verso l'alto, in modo che diventi insieme elemento decorativo e parte integrante del ripieno.

Per la cottura

Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando il ripieno risulterà perfettamente cotto, compatto e leggermente dorato, mentre la superficie della cipolla inizierà a caramellare naturalmente, sviluppando aromi più intensi e complessi. Lasciare raffreddare completamente prima della finitura.

Finitura

Pennellare la superficie con un velo di olio extravergine, per donare brillantezza e valorizzare la naturale lucidità della cipolla arrostita. Completare con alcuni pinoli, qualche ciuffo di maggiorana fresca e un filo di olio. Lasciare riposare alcuni minuti prima del servizio, così da consentire al ripieno di stabilizzarsi e ottenere una consistenza compatta e cremosa.