



# Pissaladière - torta di sfoglia alla ligure con alici, cipolle e olive leccino

35 minuti

5



Pasta sfoglia



Alici



Cipolla



Pomodorini Datterini



Origano Secco



Olive leccino



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Aceto, Sale,  
Pepe, Burro, Zucchero

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pasta sfoglia** 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Alici 4)	46 g	92 g
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Pomodorini Datterini**	250 g	500 g
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Olive leccino	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>394 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2689 kJ/ 643 kcal	683 kJ/ 163 kcal
Grassi (g)	37 g	9 g
Grassi saturi (g)	22 g	6 g
Carboidrati (g)	56 g	14 g
Zuccheri (g)	19 g	5 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	17 g	4 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

4) Pesce 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)



## Tagliare le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Tagliate le **olive** a metà.
- Srotolate la **pasta sfoglia** e disponetela su una teglia da forno.
- Bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta, adagiate sopra i **pomodorini** e irrorate con un filo d'**olio**. Infornatela per 15 minuti, finché avrà formato una crosticina dorata.



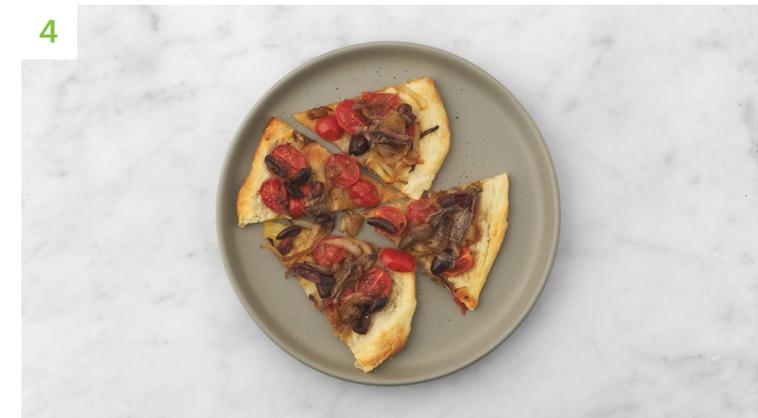
## Guarnire la pissaladière

- Prelevate 1 cucchiaino di **burro** (per 2 persone) e riducetelo a pezzetti di 1-2 cm.
- Estraete la **pissaladière** dal forno, distribuite sopra la **cipolle** caramellate, le **alici**, le **olive**, il **burro** e condite con un pizzico di **origano**.
- Rimette in forno per altri 5-6 minuti.



## Caramellare le cipolle

- Sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite le **cipolle**, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua**, 1 cucchiaino d'**aceto** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti con il coperchio finché saranno tenere e traslucide.



## Disporre nei piatti

- Distribuite la **pissaladière** nei piatti.
- Condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!