



Torta salata alle tre cipolle

Una farcitura a base di uova, formaggio, cipolla bianca, cipolla di Tropea e dorata di Parma rendono questa ricetta ghiotta e profumata



Torta salata alle tre cipolle (Foto © Filippo Cini).

La **torta salata alle tre cipolle** è veloce e semplice da preparare, perfetta come secondo piatto oppure per un aperitivo dai sapori particolari. Chi ama questo ortaggio profumatissimo e ricco di virtù nutrizionali, non potrà fare meno di replicarla a casa propria.

Il ripieno a base di formaggio, uova e tre varietà di cipolle, è contenuto nella [pasta fillo](#), popolare impasto a base di acqua e farina, privo di grassi. Se non si vuole realizzarla a mano, si trova già pronta in commercio.

Le tre varietà di cipolle utilizzate

L'Italia offre una grande varietà di cipolle, appartenenti alla famiglia delle [Liliaceae](#). Non mancano mai nelle nostre cucine e sono protagoniste di soffritti, sughi, [torte salate](#) ma vengono anche consumate crude per dare profumo e sapore ad insalate e piatti freddi.

Ne abbiamo scelte tre per la nostra ricetta ma potete liberare la vostra fantasia oppure utilizzare le cipolle che avete in casa.

Se consumata cruda, la **cipolla bianca** ha un sapore più **pungente** che tende ad affievolirsi con la cottura che la rende più dolce e aromatica. La **cipolla rossa di Tropea** è forse la regina delle cipolle per la storia, per la meravigliosa colorazione rosso-violaceo e per la versatilità in. Il sapore è dolce, per il suo contenuto di zuccheri, e quindi molto piacevole anche se mangiata cruda.

La **cipolla dorata di Parma** è una delle varietà più comuni che si utilizza per tante ricette a partire dai soffritti.

**Data di creazione**

05/10/2019

Autore

filippo-cini