

# TORTINO DI CIPOLLA E PANCETTA



PROGRAMMA  
MANUALE



14'



4 PERSONE



ACCESSORI:  
lama standard

## INGREDIENTI

350 g cipolla oro tagliata a fette sottili  
40 g olio di oliva extravergine  
100 g pancetta stesa tagliata a cubetti  
½ cucchiaino di origano  
1-2 g sale fino  
20 g vino bianco  
4 uova  
20 g pangrattato

## ESECUZIONE

Inserire nella tazza la pala mescolatrice. Tagliare la **cipolla** a fette sottili, inserirla nella tazza con l'**olio** e soffriggere, intervenendo qualche volta con la spatola dal basso verso l'alto.

 velocità 2       4'       100°C      

Aggiungere la **pancetta**, l'**origano** e il **sale**.

 velocità 2       2'       100°C      

Aggiungere il **vino** e lasciare sfumare.

 velocità 2       3'       100°C      

Lasciare riposare il composto per 5' nella tazza senza coperchio.  
Sbattere le **uova** in una terrina con una forchetta e poi inserirle nella tazza.

 velocità 3       4'       -      

Dopo aver tolto la pala, trasferire in una teglia foderata con la carta da forno e spolverare con **pangrattato**.  
Trasferire in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 25'.

