


# Bocconcini di cipolle

circa 30 pezzi

 facile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

1 di pasta sfoglia stesa a rettangolo  
(300 g ca.)

**Guarnizione:**

250 g di cipolle a strisce  
50 g di burro  
di sale  
di pepe  
2 c. da tavola di miele  
1 pizzico di cannella in polvere  
di noci moscate in polvere

**Per spennellare:**

1 tuorlo d'uovo  
1 c. da tè di latte

**1 Preliminari:**

Foderare la placca del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 210 °C**  
**Aria calda: circa 190 °C**

**2 Pasta:**

Dividere la pasta sfoglia in 30 rettangoli identici. Mettere al fresco.

**3 Guarnizione:**

Per la guarnizione, soffriggere le cipolle nel burro per ca. 10 minuti, ma senza colorarle. Condire con sale e pepe. Ridurre la temperatura e incorporare il miele, la cannella e la noce moscata. Lasciare sgocciolare e raffreddare le cipolle in un colino.

**4 Per spennellare:**

Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare i rettangoli di pasta.



**Dr. Oetker AG/SA**

Distribuire su ogni rettangolo un cucchiaino da tavola di cipolle e cuocere nel terzo inferiore del forno per ca. 15 minuti. Qualora le cipolle prendessero troppo colore, coprirle con un foglio di alluminio.

**Forno tradizionale: circa 210 °C**

**Aria calda: circa 190 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

#### Consiglio

- Aggiungere alle cipolle il gambo verde di una cipollina novella o erba cipollina tagliuzzata.
- Per confezionare una grande crostata di cipolle, foderare una tortiera con pasta sfoglia e guarnirla come indicato nella ricetta.
- Preparare i bocconcini di cipolle in anticipo. Prima di servire, scaldarli brevemente nel forno preriscaldato coprendoli con un foglio di alluminio.

