

# Crumble di cipolle e mele al mais tostato. Una lacrima sul viso!



*"Da una lacrima sul viso ho capito molte cose"...*

ormai sono innamorata persa e non potrò più fare a meno di te

*"Una lacrima e un sorriso m'han svelato il tuo segreto"...*

la tua squisita dolcezza sotto una crosta all'apparenza "rude" mi conquista

*"Quella lacrima sul viso è un miracolo d'amore"...*

un amore infinito. Ci ho messo troppo tempo a cedere al tuo fascino ma adesso nessuno potrà più allontanarmi da te

Dite che sono impazzita?!?!? Sì forse un pochino, impazzita per lui, il **CRUMBLE!**

E stavolta un morbido cuore dolce-salato di cipolle e mele, insaporito da dadini di gustoso speck, si nasconde sotto una coperta di croccanti briciole al riso e mais tostato. Perché alla sua bontà non c'è mai fine e vale bene qualche lacrima... "d'affetto"! Ahhhhh...le cipolle!!!



## Crumble di cipolle e mele al mais tostato

Print

Prep time

2 hours

Cook time

50 mins

Total time

2 hours 50 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- -per la crosta
- 50 gr di farina di mais
- 50 gr di farina di riso
- 40 gr di burro freddo
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- $\frac{1}{2}$  tuorlo
- curry
- -per la base
- 450 gr di cipolle rosse di Tropea

- 120 gr di speck in una fetta sola
- 1 mela rossa grandicella
- maggiorana
- olio evo
- peperoncino(a piacere)
- sale

## Procedimento

1. In un padellino tostare la farina di mais girandola di tanto in tanto, fino a che comincia a sprigionare il suo piacevole profumo.
2. Trasferirla in un piatto e lasciarla raffreddare.
3. Aggiungere la farina di riso, il parmigiano, una spolveratina di curry, il burro freddo a dadini e lavorare con la punta delle dita, sfarinando il tutto.
4. Unire il mezzo tuorlo e lavorare fino ad ottenere un composto bricioloso che andrà lasciato riposare in frigo per una mezz'ora almeno.
5. Affettare le cipolle non troppo sottili e farle cuocere in una padella con un paio di cucchiai di olio profumato con la maggiorana tritata finissima, aggiungendo man mano qualche cucchiaio di acqua calda, fino a che risulteranno morbide.
6. Lasciarle intiepidire, aggiungere lo speck a cubetti, la mela sbucciata e tagliata a dadini non troppo piccoli, se volete una puntina di peperoncino, e regolare di sale (attenzione che già lo speck è saporito di suo).
7. Mescolare bene il tutto e trasferirlo in cocottine monoporzioni.
8. Distribuire sulla base di mele e cipolle le briciole di pasta fino a ricoprirle tutta e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
9. Sforzare e servire caldo/tiepido.



Con questa ricetta partecipo al contest di Stefania "Inventa...Mela"

Inventa...Mela!



Un abbraccio a tutti, alla prossima...