

## QUICHE AL GORGONZOLA E CIPOLLE ROSSE

### Ingredienti per 8-10 persone:

Pasta brisee aromatizzata al rosmarino  
1 cipolla rossa  
Burro  
Sale pepe  
1 cucchiaino di zucchero  
100 gr. gorgonzola  
3 cucchiai di mascarpone  
1 tuorlo



### Preparazione:

Preparare una normale pasta brisee aggiungendo un trito di rosmarino, stenderla piuttosto sottile e ricoprire gli stampini da tartelletta . Cuocere in forno a 190° finchè saranno ben dorate. Sciogliere in una padella una noce di burro e farvi rosolare la cipolla tagliata a fettine sottili. Salare e unire anche lo zucchero. Continuare la cottura a fuoco lento per circa 20 minuti fino a quando saranno ben cotte e caramellate. Raffreddare quindi disporre un po' in ogni quiche e coprire con un po' di gorgonzola schiacciato con una forchetta. Lavorare il mascarpone con il tuorlo e metterne 1 cucchiaino sopra. Infornare per 6-7 min. a 180° e servire tiepide.