

TARTA DE CEBA

Ingredients: (per a 8 persones)

Pasta brisa:

- 300 g de farina
- 150 g de mantega
- 2 ous sencers
- 1 pessic de sal

Guarnició:

- 1 kg de cebes grogues
- 2 cl d'oli d'oliva
- 80 g de mantega
- 80 g de farina
- 50 cl de llet
- frigoleta, romaní, nou moscada

Preparar la pasta brisa el dia abans.

Pelar i tallar les cebes.

En una casseroles, fer coure les cebes a foc lent. Quan són cuites, augmentar el foc fins que estiguin daurades. Afegir la farina. Remenar i afegir la llet. Deixar espessir. Afegir les herbes i la nou moscada.

Estirar la pasta i
enforar-la a 180
°C.

15 minuts abans de servir, abocar la crema a la ceba sobre la pasta cuita i tornar-la al forn durant uns 10 minuts.

