



Tortino Caldo di Cipolla e Pancetta

Antipasto di **facile** preparazione, **gustoso** e **veloce**, la pancetta si può sostituire con del **prosciutto cotto** per chi non è amante della pancetta. Consiglio di accompagnare il **tortino** con una **insalatina** condita con solo un po di **olio**.

Senza **Glutine**

Senza **LATTOSIO**



6
Porzioni



10 min.
Preparazione



20 min.
Cottura

Ingredienti

6	UOVA
160 GR	PANCETTA
1	CIPOLLA
Q.B.	SALE

Procedimento

- 1
TAGLIA LA CIPOLLA A JULIENNE E METTILE NEI STAMPINI IN ALLUMINIO INSIEME ALLA PANCETTA A CUBETTI, RIVESTITI CON STACCANTE SPRAY OPPURE CON OLIO
- 2
APRI LE UOVA IN UNA CIOTOLA, CONDISI CON UN PO DI OLIO E PEPE E SBATTILE. VERSA IL TUTTO NEI STAMPI
- 3
METTI IN FORNO A 180 °C PER 15 - 20 MINUTI, TOGLI DAL FORNO, SFORMALI E SERVILI CALDI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
178	10,77 gr	2,97 gr	13,37 gr