



# TORTA SALATA DI GOLDFISH CON BRIE E CIPOLLE CARAMELLATE

**Preparazione:** 50 Minuti

**Ingredienti** (per 4 persone)

- 140g di salatini Goldfish
- 100g di burro fuso
- 2-3 cucchiaini d'acqua
- 2 cipolle
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 mela
- 1 brie à 250g
- Timo fresco
- Miele per servire

**Preparazione**

1. Riscaldare il forno a 160°C in modalità ventilata.
2. Tritare finemente i Goldfish e mescolarli con burro e acqua fino a formare un impasto.
3. Distribuire l'impasto in una teglia da crostata, premendolo per compattarlo.
4. Tagliare le cipolle in anelli sottili.
5. Sciogliere 1 cucchiaino di burro in una padella e rosolare leggermente le cipolle.
6. Aggiungere l'aceto balsamico e lo zucchero e cuocere per un paio di minuti.
7. Distribuire le cipolle caramellate sull'impasto.
8. Tagliare il Brie e la mela e ricoprirvi le cipolle.
9. Spolverare di timo.
10. Coprire la crostata con un foglio di alluminio e cuocere in forno per circa 30 minuti.
11. Servire tiepida con miele.