

Pasta brisée (Quiche)

40 min 

2 

45 min 

Ingredienti

(per una forma del diametro di 28 cm) 160 g "Farina" Schär, 100 g di burro freddo, 100 g di ricotta, 1 tuorlo di un uovo, 1 presa di sale

Preparazione

In una terrina setacciare la farina. Aggiungere il burro a pezzettini e lavorare bene il tutto. Unire la ricotta e il tuorlo d'uovo e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formare una palla, coprirla con un telo e metterla in frigo per 20-30 minuti. Stendere con il mattarello la pasta fredda tra 2 strati di carta da forno. Foderare una forma rotonda con la pasta, coprendo anche i bordi e farcire a piacere. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti.



Il suggerimento di Oscar

150 g di pomodori a dadini, 400 g di zucchini grattugiati e salati e 140 g di formaggio grattugiato.

Rosolare un po' di cipolla in 1 cucchiaio d'olio d'oliva. Mescolare bene 20 g di parmigiano, 125 ml di panna, 125 ml di latte e 3 uova, insaporire con sale, pepe e noce moscata e unire il tutto alla cipolla. Aggiungere quindi i pomodori, gli zucchini e il formaggio grattugiato distribuire il tutto sulla base per quiche. Versarvi, quindi, la miscela di uova, latte e panna.

