

TORTE SALATE

Quiche al gorgonzola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **quiche al gorgonzola** appartiene a quella tradizione culinaria francese che con pochi ingredienti di base ha dato vita a uno dei piatti più versatili e fantasiosi della cucina. Al pari delle quiches più ricche, in questa versione il formaggio non può mancare ed è il gorgonzola, infatti, a farla da padrone.

Semplice e versatile è perfetta anche come idea svuota frigo, in quanto è possibile aggiungere diversi tipi di formaggi e salumi che devono essere consumati.

Buono, semplice e saporito questo piatto con il gorgonzola conquisterà anche i palati più difficili! Altre idee per una pietanza rustica? Provate anche queste altre idee per fare ricette di torte salate:

[torta salata ai fiori di zucca](#)

[quiche lorraine](#)

[quiche con asparagi e pancetta](#)

PER LA PASTA BRISÈ

BURRO 100 gr

FARINA 00 180 gr

UOVO 1

TUORLO D'UOVO 1

SALE

PER LA FARCIA

GORGONZOLA 150 gr

UOVA 3

PANNA 200 ml

SALE 1 pizzico

CIPOLLOTTI 30 gr

PINOLI 30 gr

PEPE BIANCO

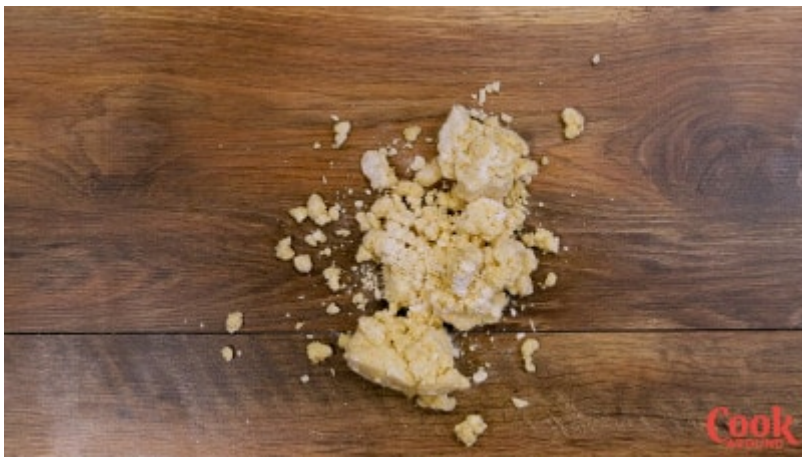
PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la quiche al gorgonzola per prima cosa realizzate la frolla per la base mettete nel mixer tutti gli ingredienti e frullate rapidamente.





- 2 Trasferite su un piano di lavoro e lavorate a mano fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, quindi trasferite in frigo 30 minuti.



3 Intanto in una ciotola, sbattete le uova con la panna; insaporite con un pizzico di sale ed il pepe bianco.

Unite il cipollotto crudo affettato finemente.





4 Stendete la pasta su uno stampo da crostata imburrato 18 cm, bucherellate la base e mettete in frigo, riprendete lo stampo e mettete il gorgonzola a pezzi.

Aiutandovi con un cucchiaio versate tutto il composto nello stampo.

Distribuite in superficie i pinoli.







5 Infornate a 180°C per 50-60 minuti.





6 Sfornate e aspettate un po' prima di sfornare e tagliare a fette.



NOTE