

TORTE SALATE

Quiche carciofi e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Amate i **carciofi** in modo incredibile? Eh vi capiamo, perché piacciono tanto anche a noi! Per questo motivo cerchiamo sempre nuovi modi per utilizzarli creando ricette stuzzicanti e facili. Ne è un ottimo esempio la **quiche con carciofi e salsiccia**, che rappresenta un veloce e gustoso salvacena, ma che se tagliata a cubetti può diventare un goloso finger food da presentare agli ospiti per un aperitivo o un buffet. La ricetta è decisamente semplice, e una volta puliti per bene i carciofi, la parte più difficile è già finita! Seguite i nostri consigli e se amate questo genere di portate perché non realizzate anche quella agli [asparagi](#)?? Buonissima anch'essa!

PER LA CROSTA

250 g di farina
125 g di burro o margarina (io per la brisée preferisco la margarina)
1/2 cucchiaino di sale
acqua qb.

PER IL RIPIENO

una confezione di cuori di carciofo surgelati (500-600 g)
200-300 g di salsiccia
1 spicchio d'aglio tritato
cubetti di scamorza (a piacere)
parmigiano grattugiato
2-3 uova
100 ml di panna
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Per fare un'ottima quiche con carciofi e salsiccia, per prima cosa dedicatevi all'impasto setacciando la farina con il sale, quindi fate con essa una fontana al centro della quale metterete dei tocchetti di burro. Impastate velocemente e aggiungete sul finire l'acqua che vi farà ultimare l'impasto. Avvolgetelo con la pellicola e fatelo riposare per 30 minuti in frigorifero come si fa per la pasta frolla. Nel frattempo in una padella scaldate un giro di olio, nel quale andrete a soffriggere uno spicchio di aglio tritato e i carciofi tagliati a quarti. Quando saranno ben rosolati, aggiungete mezzo bicchiere di acqua e fate cuocere per un quarto d'ora aggiustando di sale e pepe, solo in ultimo aggiungete una manciata di prezzemolo tritato. In un'altra padella fate soffriggere la salsiccia privata del budello e sbriciolata. A questo punto riprendete la pasta, stendetela aiutandovi con un po' di farina, quindi foderate una pirofila, da 26 cm, e sul fondo con i rebbi di una forchetta praticate dei fori. Mettete un disco di carta da forno, aggiungete dei pesetti (andranno benissimo anche i legumi) e cuocete per 15 minuti a 200 gradi. Mentre cuoce, da parte in una ciotola sbattete le uova con la panna, aggiungete il parmigiano grattugiato e mescolando otterrete una crema. Quando il fondo sarà cotto, fatelo raffreddare, e in esso mettete la salsiccia, la scamorza fatta a cubetti e infine i quarti di carciofi. Coprite con l'impasto liquido e infornate in forno già caldo per circa 40 minuti a 190 gradi. Fate raffreddare un po' la quiche con carciofi e salsiccia prima di servire e tagliarla.