

TORTE SALATE

# Quiche di radicchio e speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La quiche di radicchio e speck è una torta salata dalla consistenza cremosa e dal profumo deciso, saporita e ricca grazie alla presenza dello speck che contribuisce a mantenere intatto tutto il gusto rustico di questa preparazione adatta in tutte le stagioni.

## INGREDIENTI

RADICCHIO 1  
SPECK 100 gr  
BURRO 50 gr  
PASTA BRISÉE 300 gr  
UOVA 3  
LATTE INTERO 100 ml  
PANNA FRESCA 150 ml  
SALE  
PEPE NERO  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate il radicchio a striscioline che farete stufare in padella insieme a dell'olio dove avrete fatto rosolare uno spicchio d'aglio.



- 2 Tagliate lo speck a listarelle. Ungete ed infarinate una teglia da forno per crostate dal diametro 24 cm.

Stendete la pasta brisè ad uno spessore di 3 - 4 mm e foderate con questa la teglia facendo bene aderire la pasta ai bordi. Bucherellate la pasta brisè con i rebbi di una forchetta, ricoprite con un foglio di carta forno e distribuitevi sopra dei legumi e premete leggermente per farli aderire al fondo e lungo i bordi.

Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti, sfornate, togliere la carta con i legumi e spennellate la superficie con un uovo, quindi infornate nuovamente per altri 7 minuti.

Nel frattempo, sbattete in una ciotola le uova con il sale e il pepe, aggiungete il latte e la panna, amalgamando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.



3 Cospargete di speck la base di brisé, quindi distribuite uniformemente il radicchio.



4 Versate, infine, il composto d'uovo, panna e latte.



- 5** Lasciate cuocere in forno per altri 20 minuti a 200°C o a doratura. Aspettate 5 minuti prima di sformarla, servite la quiche calda.

### NOTE

La pasta brisée alla base di questa ricetta è una delle paste principali della cucina francese. Viene utilizzata in cucina in maniera molto versatile, poichè essendo una base dal gusto neutro è possibile caratterizzarla sia in modo dolce che salato. A differenza della pasta frolla, non contempla le uova nella preparazione e sempre a differenza di quest'ultima, mantiene ancora oggi una identità neutrale. La pasta frolla, nata anch'essa come pasta base neutra, si è col tempo identificata nelle preparazioni prettamente dolci. La pasta brisée è friabile e la sua preparazione è molto semplice.