

TORTE SALATE

Quiche di radicchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di pasta brisè (250 g di farina
125 g di burro
50 g di acqua circa
sale)
2 cespi di radicchio rosso
2 scalogni
200 g di salsiccia
1/2 bicchiere di vino bianco
200 g di fontina
2 uova
100 ml di panna
sale
pepe
olio.

PREPARAZIONE

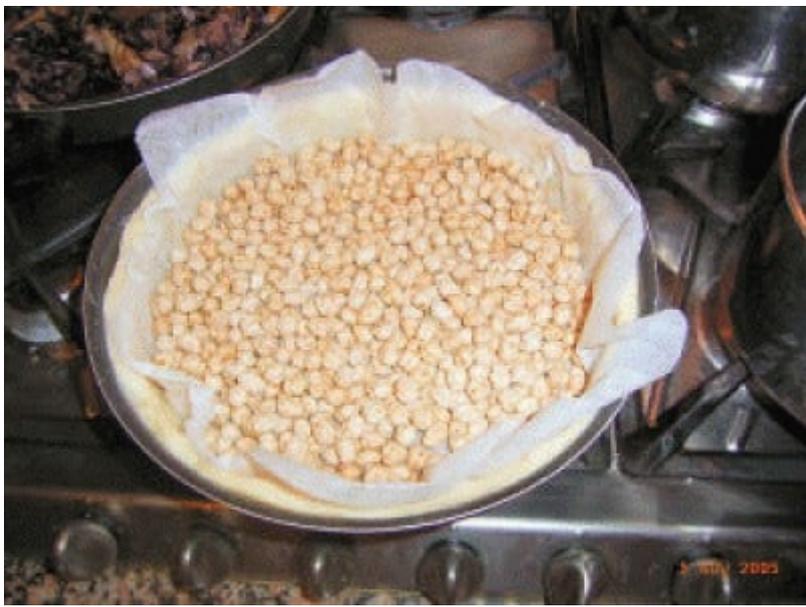
1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare il radicchio grossolanamente e saltarlo in padella con un filo d'olio insieme agli scalogni tritati. Lasciar raffreddare.



3 In una teglia di 22 cm di diametro, stendere la pasta brisè, coprirla con carta forno e riempirla di legumi secchi. Infornarla 15 minuti a 200°C.



- 4 Bollire la salsiccia in acqua aromatizzata col vino bianco per 3 minuti, poi tagliarla a pezzetti.



- 5 Tagliare la fontina a dadini.

Battere le uova con la panna, sale e pepe.

Sfornare la base, togliere i legumi, disporre il radicchio, la salsiccia, la fontina e il composto di uova.



6 Rimettere in forno a 190°C per 25 minuti.

