

TORTE SALATE

## Quiche patate, tastasal e Monte veronese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### PASTA BRISÉ PREPARATA CON

250 g di farina  
125 g di burro o margarina  
1/2 cucchiaino di sale  
acqua qb.

### PER IL RIPIENO SONO ANDATA AD OCCHIO

patate  
tastasal (sostituibile con salsiccia)  
formaggio Monte veronese stagionato  
(sostituibile con qualsiasi formaggio da  
grattugia)  
2 uova  
150 g di panna  
sale e pepe.

# PREPARAZIONE

## 1 La preparazione della crosta:

Togliete il burro dal frigo 15 minuti prima di preparare l'impasto, a meno che non faccia troppo caldo.

Setacciate la farina con il sale: questo passaggio serve a far respirare meglio l'impasto e a renderlo croccante e leggero.

Aggiungete il burro tagliato a pezzettini e incorporatelo alla farina usando la punta delle dita

sollevandolo e lasciandolo cadere nella terrina, fino a quando l'impasto non avrà assunto l'aspetto di tante molliche.

Aggiungete 2-3 cucchiaini di acqua e incorporatela con un coltello a lama piatta, tagliando l'impasto più che mescolarlo, facendo ruotare la terrina.

Il composto assumerà un'aspetto granuloso, unite qualche altro cucchiaino di acqua, sempre tagliando l'impasto e valutate la consistenza tenendone un pezzetto tra le dita, se non rimane compatto dovete aggiungere un po' d'acqua, facendo in modo però che non risulti eccessivamente umido altrimenti una volta cotto diventerà appiccicoso e si ridurrà di volume,

se invece l'impasto è troppo secco si sgretolerà al momento di essere steso.

Si tratta di trovare la giusta proporzione di acqua, che varia in base all'assorbimento della farina.

Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza formate una palla senza lavorarla, solo pressandola.

Avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo per 20-30 minuti (in estate almeno 30 minuti).

Non saltare questo passaggio perché serve a stendere meglio l'impasto ed evitare o limitare che si riduca di volume una volta infornato.

Dopo il riposo in frigo, preriscaldate il forno a 200°C, stendete l'impasto e rivestite uno stampo leggermente unto da 24-26 cm, preferibilmente con base estraibile.

Rimettete in frigo per circa 15 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: tagliate a spicchi le patate e fatele cuocere a fuoco vivace in un tegame con un po' di olio e rosmarino.

Unite il tastasal sbriciolato e fate rosolare pochi minuti.

Spegnete e fate raffreddare.

Togliete la pasta dal frigo bucherellatela con una forchetta e infornate per circa 10 minuti, o fino a quando la base si sarà asciugata e leggermente indorata.

Togliete dal forno, abbassate la temperatura a 190°C (indicativa, ciascuno conosce il proprio forno)

e distribuite il ripieno.

Sbattete le uova con la panna e abbondante formaggio grattugiato e versatelo sul ripieno.

Infornate per 40 minuti fino a quando il ripieno si sarà bello addensato.



## NOTE

Il Monte Veronese è un formaggio di montagna, ottenuto con latte vaccino e viene prodotto in Lessinia, la zona montuosa a nord di Verona, ricca di pascoli e diallevamenti bovini.