

TORTE SALATE

# Quiche pere noci e gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **quiche pere**, noci e gorgonzola è una torta salata stupefacente: l'unione di questi tre ingredienti, apparentemente così lontani tra loro, è in realtà un successo largamente dimostrato dalla gastronomia. Saporita e con un profumo carico di promesse, è un piatto dalla sicura riuscita. Amate il gorgonzola? Bene, allora provate anche a fare questa [pasta](#), è buonissima!

## INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 360 gr  
PERE 1  
GORGONZOLA 50 gr  
GHERIGLI DI NOCI 30 gr  
UOVA 3  
LATTE INTERO 100 ml  
PANNA FRESCA 150 ml  
BURRO ½ cucchiaini da tè  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Ungete ed infarinate una teglia da forno per crostate dal diametro 26 cm.

Stendete la pasta brisè ad uno spessore di 3 - 4 mm, foderate con questa la teglia, facendo bene aderire la pasta ai bordi. Bucherellate la base di brisè con i rebbi di una forchetta e ricoprite con un foglio di carta forno, 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, togliete la carta con i legumi e spennellate la superficie con un uovo, quindi infornate nuovamente per altri 7 minuti.

In una ciotola, sbattete le rimanenti uova con sale e pepe, aggiungete il latte e la panna e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.



**2** Affettate la pera nel senso della larghezza, togliete i noccioli e distribuitela sul fondo della pasta, aggiungete il gorgonzola a pezzetti e i gherigli di noci tritati grossolanamente.



3 Versate, infine, il composto di uova, latte e panna.



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

## NOTE

Il gorgonzola è un formaggio molto particolare che trova posto in cucina sia nelle preparazioni dolci che salate. Originario dell'omonima cittadina lombarda, si presenta in vari tipi, da quello dolce a quello piccante ed è diventato un prodotto italiano DOP. Il gorgonzola dolce si presenta all'aspetto morbido e cremoso, a pasta molle. E' perfetto abbinato a birre bionde doppio malto o servito con vini rossi e bianchi particolarmente sapidi. Il gorgonzola piccante si presenta con una pasta più dura e risulta più friabile al taglio. Si accosta con vini rossi invecchiati e decisi, mentre come birra è bene prediligere le classiche birre trappiste. Versatile anche l'accostamento con altri ingredienti: dalla

verdura fresca in insalata al classico accostamento con mascarpone e noci, dal miele dolce o amaro  
alle verdure cotte fino a quasi tutta la frutta di stagione e la frutta secca.