

ANTIPASTI E SNACK

Quiche di zucca e patate

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



Volete un'idea sfiziosa per un aperitivo o una cena? Cercate l'idea giusta che si possa preparare in anticipo e portare a tavola quando serve? Ecco allora che la **quiche di zucca e patate** è proprio ciò che fa per voi! Dopo averne provato un pezzo non riuscirete a smettere di certo! Provatela è buonissima! Se vi piace la zucca, scoprite le nostre [ricette con la zucca](#).

Questa torta rustica di zucca e patate è perfetta per una cena sfiziosa ma tagliata a fettina arricchisce in maniera deliziosa un buffet. Provatela! Provatela anche le nostre migliori [ricette con le patate](#).

INGREDIENTI

ZUCCA PULITA 200 gr
PATATE 200 gr
TUORLO D'UOVO 1
PANNA DA CUCINA 50 gr
RICOTTA 25 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 25 gr
SALE
PEPE

INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÉE

FARINA 300 gr
BURRO 115 gr
TUORLO D'UOVO 1
SALE
ACQUA 100 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la quiche di zucca e patate, tagliate la zucca a fette, eliminate la buccia esterna e riducete le fette a cubettoni. Raccogliete i cubettoni di zucca all'interno del recipiente per la cottura a vapore, accendete il fuoco e cuocete la zucca per 8 minuti circa.





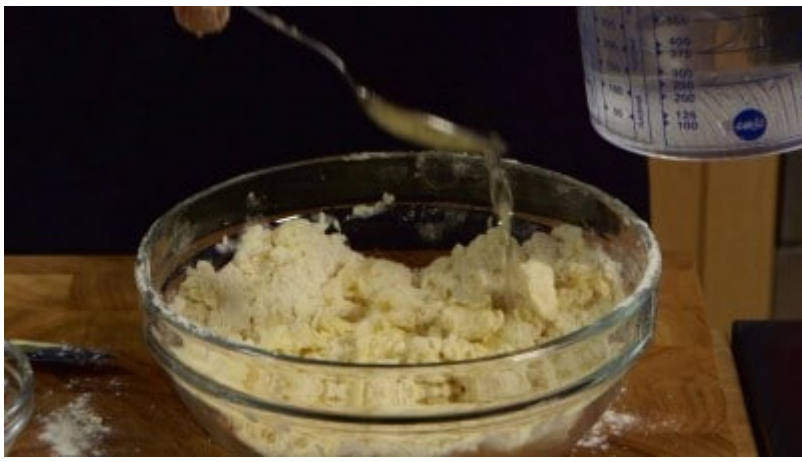
2 Pelate le patate e mettetele a lessare in una casseruola con l'acqua fino a quando risulteranno morbide. Il tempo di cottura delle patate può variare a secondo della grandezza tra i 15 ai 25 minuti di cottura.





- 3** Mentre la zucca e le patate sono in cottura, occupatevi della preparazione della pasta brisée. Raccogliete all'interno di una scodella la farina. Unite alla farina il burro spezzettato freddo. Fate incorporare completamente il burro alla farina con le punta delle dita, in maniera tale da ottenere un composto sbriciolato. Aggiungete all'impasto l'acqua e insaporite con un pizzico di sale.





- 4 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, lavorate velocemente, ma non troppo, in modo tale da ottenere un composto omogeneo. Formate un panetto avvolgete la pasta nella pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.





- 5** Procedete preparando la farcia della quiche. Trascorso il tempo necessario per la cottura della zucca e delle patate, prendete da prima le patate e schiacciatele con lo schiaccia patate, facendole ricadere all'interno di un capiente recipiente. Procedete nello stesso modo anche con la zucca.



- 6** Unite al composto di zucca e patate schiacciate, il tuorlo d'uovo, la panna, il parmigiano grattugiato e la ricotta.



7 Insaporite la farcia con un pizzico di sale e se gradite, anche con una macinata di pepe.

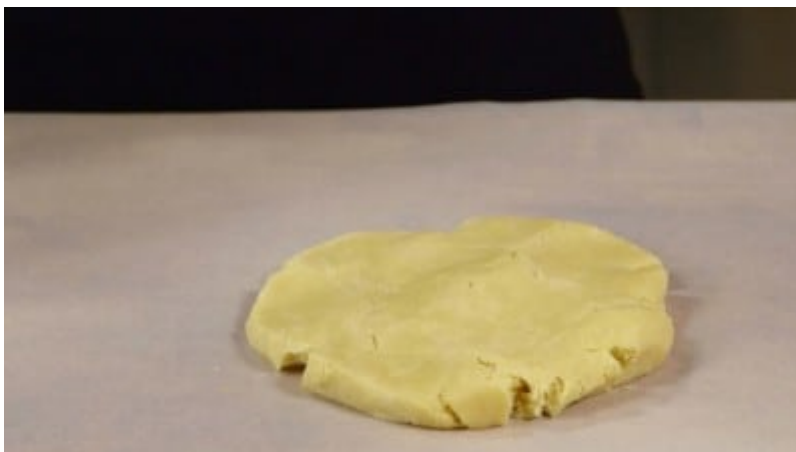
Amalgamate bene il tutto in maniera tale da ottenere un composto unico e compatto.

Ora che tutto è pronto non vi resta altro che comporre la quiche.



- 8 Prendete la pasta brisée, lavoratela brevemente con le mani e stendetela tra due fogli di carta forno con il mattarello. Rivestite con la pasta brisée una teglia per crostate del diametro di 20 cm che avrete leggermente imburrato, rimuovendo l'eccesso di pasta dal bordo.

Buccherellate il fondo della pasta con i rembi di una forchetta e distribuite al suo interno il composto di zucca e patate, livellando il più possibile la superficie.





9 Trasferite e cuocete la quiche di zucca e patate in forno preriscaldato statico a 180°C per 35-40 minuti. Trascorso il tempo necessario per la cottura lasciate raffreddare la quiche prima di servirla per 20-25 minuti.

