

ANTIPASTI E SNACK

## Quiche speck, piselli e pecorino

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

*1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTA + 20 MINUTI DI RIPOSO PRIMA DI SERVIRE*



Una quiche è sempre una buona idea per risolvere un pranzo fuori casa e questa quiche speck, piselli e pecorino è sicuramente una delle varianti più sfiziose! Che sia per un pranzo da passare al lavoro o che vogliate fare una gita fuori porta o ancora che vi troviate in giro, ecco che questa quiche vi viene in soccorso!

Un guscio di friabile pasta briséé farcito con ingredienti saporiti e gustosi a partire da una base di panna e uova, una regola per una quiche che si voglia definire tale, per arrivare all'aggiunta di speck, piselli e GranMix Pecorino, composto da

formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato, che grazie al Pecorino dona una nota di sapore in più al piatto.

## INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÉE

FARINA 180 gr

BURRO 90 gr

TUORLI 2

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

SALE

ALBUME 1

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

PANNA FRESCA 100 ml

SPECK 80 gr

PISELLI crudi scongelati - 80 gr

GRANMIX PECORINO 35 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la quiche speck, piselli e pecorino, prima di tutto partite dalla preparazione della pasta brisée. Vi consigliamo di provare a prepararla perché il risultato è sicuramente migliore, ma se proprio non avete tempo potrete anche acquistarla già pronta.

Versate la farina su di una spianatoia o sul piano di lavoro, allargatela leggermente e aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti ed un pizzico di sale. Impastate il burro con la farina utilizzando la punta delle dita fino ad ottenere un composto sbriciolato.

**2** Aprite il composto a fontana e versate al centro i tuorli d'uovo, l'acqua e lo zucchero.

Lavorate gli ingredienti aiutandovi inizialmente con una forchetta, poi con le mani.

Lavorate la pasta velocemente fino a che risulti ben liscia e omogenea. Avvolgete la pasta

nella pellicola trasparente, appiattendola leggermente e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

**3** Preparate il ripieno della quiche: in un recipiente sbattete le uova intere e il tuorlo e incorporate al composto, poca alla volta, la panna sbattendo sempre con la frusta. Aggiungete al composto lo speck, i piselli fatti scongelare e il GranMix Pecorino. Mescolate bene in maniera tale da far amalgamare tutti gli ingredienti tra di loro e mettete da parte.

**4** Trascorso il tempo necessario di riposo della pasta brisée, riprendetela e stendetela tra due fogli di carta forno. Foderate con la pasta uno stampo da crostata del diametro di 20 cm, imburrato in maniera uniforme.

Rimuovete l'eccesso di pasta dal bordo dello stampo e spennellate la superficie del guscio con dell'albume sbattuto, quindi riponetela nuovamente in frigorifero per altri 30 minuti.

L'albume fungerà, in questo modo, da pellicola impermeabilizzante consentendo alla base di pasta brisée di cuocere uniformemente senza rimanere bagnata dove entra in contatto con la farcia.

**5** Nel frattempo, scaldate il forno statico a 180°C e versate sulla base di briséé il ripieno precedentemente preparato, cercando di livellarlo il più possibile.

Trasferite nel forno preriscaldato e cuocete la quiche per circa 35-40 minuti.

Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate la quiche speck, piselli e pecorino. Lasciatela intiepidire nel forno spento aperto, per circa 20-25 minuti prima di servirla in tavola.