

TORTE SALATE

# Quiche cipolle e acciughe

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La quiche cipolle e acciughe è una torta salata perfetta per una serata in compagnia, accompagnata da un buon bicchiere di vino. Facile da realizzare, cipolle e acciughe sono un connubio conosciuto e consolidato, un ottimo modo per andare in tavola a colpo sicuro.

## INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr  
CIPOLLE BIANCHE 600 gr  
ACCIUGHE SOTTO SALE 100 gr  
UOVA 3  
LATTE INTERO 200 ml  
SALE  
PEPE NERO  
FARINA per lo stampo - 1 cucchiaio da tavola  
BURRO per lo stampo - 20 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite e tagliate le cipolle a fettine, mettetele in una padella con 45 g di burro e lasciatele stufare per 1 ora a fiamma dolce aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di acqua o brodo vegetale, per non farle bruciare.



- 2 A parte, ungete ed infarinate una teglia da forno per crostate dal diametro 24 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 pasta brisè con i rebbi di una forchetta, foderatela con un foglio di carta forno e distribuitevi sopra 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 mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3 Distribuite i filetti di acciuga a corona sulla base di pasta e distribuitevi sopra uniformemente le cipolle stufate.



- 4 Infine versate il composto di uova e latte.

Lasciate cuocere in forno per altri 20 minuti a 200 gradi o fino a doratura. Aspettate 5 minuti prima di sformarla, servire la quiche calda.

NOTE