

TORTE SALATE

Quiche di radicchio e speck

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La quiche di radicchio e speck è una torta salata dalla consistenza cremosa e dal profumo deciso, saporita e ricca grazie alla presenza dello speck che contribuisce a mantenere intatto tutto il gusto rustico di questa preparazione adatta in tutte le stagioni.

INGREDIENTI

RADICCHIO 1
SPECK 100 gr
BURRO 50 gr
PASTA BRISÉE 300 gr
UOVA 3
LATTE INTERO 100 ml
PANNA FRESCA 150 ml
SALE
PEPE NERO
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate il radicchio a striscioline che farete stufare in padella insieme a dell'olio dove avrete fatto rosolare uno spicchio d'aglio.



- 2 Tagliate lo speck a listarelle. Ungete ed infarinate una teglia da forno per crostate dal diametro 24 cm.

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

Nel frattempo, sbattete in una ciotola le uova con il sale e il pepe, aggiungete il latte e la panna, amalgamando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.



3 Cospargete di speck la base di brisè, quindi distribuite uniformemente il radicchio.



4 Versate, infine, il composto d'uovo, panna e latte.



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

NOTE