

TORTE SALATE

# Quiche di radicchio

di: *a.maria*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

250 g di pasta brisè (250 g di farina

125 g di burro

50 g di acqua circa

sale)

2 cespi di radicchio rosso

2 scalogni

200 g di salsiccia

1/2 bicchiere di vino bianco

200 g di fontina

2 uova

100 ml di panna

sale

pepe

olio.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare il radicchio grossolanamente e saltarlo in padella con un filo d'olio insieme agli scalogni tritati. Lasciar raffreddare.



3 In una teglia di 22 cm di diametro, stendere la pasta brisè, coprirla con carta forno e riempirla di legumi secchi. Infornarla 15 minuti a 200°C.



- 4 Bollire la salsiccia in acqua aromatizzata col vino bianco per 3 minuti, poi tagliarla a pezzetti.



- 5 Tagliare la fontina a dadini.

Battere le uova con la panna, sale e pepe.

Sfornare la base, togliere i legumi, disporre il radicchio, la salsiccia, la fontina e il composto di uova.





6 Rimettere in forno a 190°C per 25 minuti.

