

TORTE SALATE

# Quiche di tacchino e broccoli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La quiche di tacchino e broccoli è una torta salata che si presenta come un piatto molto saporito ed economico, di semplice esecuzione. E' una torta che può essere consumata anche tiepida, preparata in anticipo, oltre che molto versatile grazie alla possibilità di sostituire al tacchino la carne che avete a disposizione sul momento.

## INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 350 gr  
PETTO DI TACCHINO in piccoli pezzi - 225 gr  
BROCCOLI 100 gr  
GROVIERA grattugiato - 100 gr  
PANNA 200 ml  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 2 cucchiaini da tavola  
UOVA grandi - 3  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Usate la pasta brisè per foderare uno stampo da 24 cm di diametro e 3 cm di altezza, fate raffreddare lo stampo foderato per 30 minuti in frigorifero.

Scaldate l'olio in una padella e soffriggetevi i pezzi di tacchino per 2-3 minuti, regolate di sale e pepe e soffriggete per un altro minuto, quindi fate raffreddare.



3 Lessate i broccoli fino a che risultino teneri, scolateli, immergeteli nell'acqua fredda e

scolateli nuovamente.

Portate la temperatura del forno a 190°C.

Tagliate le bistecche di tacchino in piccoli filetti, distribuite i broccoli nella crosta di brisé, ricopriteli col tacchino e col formaggio.



4 A parte sbattete insieme la panna e le uova ed unite il composto alla quiche.



5 Infornate per 30-35 minuti o fino a che il ripieno risulti dorato e sodo.

NOTE