

TORTE SALATE

Quiche rustica alla cicoria

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La quiche alla cicoria è una torta rustica e saporita; il gusto amaro della cicoria viene smorzato dal parmigiano e dalla brisè neutra, che rendono la torta un piatto perfetto da speziare con il peperoncino e servire ben caldo, con il caciocavallo filante.

INGREDIENTI

CICORIA 1 mazzo
PASTA BRISÉE 360 gr
CACIOCAVALLO in scaglie - 50 gr
BURRO 1 noce - 10 gr
FARINA 1 cucchiaio da tavola
ACCIUGHE SOTTO SALE 3
SALE
PEPE NERO
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 0
dolce - 1
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 30
gr

PREPARAZIONE

- 1 Lavate accuratamente la cicoria e lessatela in abbondante acqua. Scolatela e lasciatela nel colino affinché perda tutta l'acqua in eccesso.

In una padella soffriggete l'aglio tritato, aggiungete il peperoncino affettato e le acciughe.



- 2 Aggiungete la cicoria lessata tagliata in quattro parti.



- 3 Ungete ed infarinate una teglia da forno per crostate dal diametro 24 cm.

Stendete la pasta brisè di uno spessore di 3 - 4 mm, foderate con questa la teglia facendo

bene aderire la pasta ai bordi. Bucherellate la base di brisè con i rebbi di una forchetta, coprite con un foglio di carta forno e distribuitevi sopra dei legumi premendo 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.

Distribuite la cicoria a strati su tutto il fondo della pasta brisè.



4 Cospargete con il caciocavallo a scaglie.



5 Realizzate un altro strato di cicoria e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti.



6 Ultimate con una bella spolverata di parmigiano grattugiato.



7 Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti o a doratura. Aspettate 5 minuti prima di sformarla, servite la quiche calda.