



TORTE SALATE E SFORMATI

Quiche con verza e peperoni

31 Ottobre 2020



1 QUICHE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
450K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta brise pronta

PER IL RIPIENO

500 g di Cavolo verza

2 Peperoni gialli

2 Carote

1 Cipolla

250 g di Ricotta vaccina

3 Uova

100 ml di Panna fresca

80 g di Parmigiano grattugiato

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Pelate le carote e tagliatele a dadini; mondate i peperoni e tagliateli a listarelle; pulite anche la verza e riducetela a striscioline sottili.
- Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela appassire con un filo di olio in una padella antiaderente capiente, per 4-5 minuti a fuoco basso. Aggiungete le verdure e mettete il coperchio a metà, salate leggermente e fatele stufare per 10-12 minuti, aggiungendo ogni tanto poca acqua bollente. Spegnete e fate intiepidire.
- Srotolate la pasta brisée e foderatevi una teglia da 24 cm di diametro, insieme alla sua carta: fatela aderire bene a fondo e pareti.
- In una terrina sbattete la ricotta con una frusta a mano, quindi unite le uova, la panna, il parmigiano e lavorate bene per amalgamare gli ingredienti. Aggiungete le verdure cotte e insaporite con del prezzemolo tritato; regolate di sale e pepe e mescolate bene con un mestolo o una spatola.
- Farcite il guscio di brisée con il ripieno alle verdure, livellate bene la superficie e lasciate cuocere in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 30 minuti.
- Sforatela e fate appena intiepidire. Toglietela con attenzione dallo stampo, aiutandovi con la carta, e appoggiatela su un vassoio. Sfilate la carta e quindi servitela calda, ma è ottima anche tiepida oppure a temperatura ambiente.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per ottenere un gusto più aromatico, aggiungete 120 g di scamorza affumicata a fettine. Dopo aver versato il ripieno nel guscio di pasta, disponete le fette sulla superficie e trasferite la quiche in forno. Se notate che in cottura le fettine scuriscono troppo, coprite con alluminio, senza però toccare la superficie.