



Quiche di uova e prosciutto

30 Aprile 2020



1 QUICHE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
510K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta brise pronta

PER IL RIPIENO

3 Uova

6 Uova di quaglia

200 g di Ricotta vaccina

150 g di Fontina

100 g di Prosciutto cotto a cubetti

200 ml di Panna da cucina

80 g di Parmigiano grattugiato

2 rametti di Timo fresco

Noce moscata

Sale

Pepe

Preparazione

- Srotolate la pasta brisée e appoggiatela in uno stampo da 22 cm di diametro, insieme alla carta da forno; fatela aderire per bene e tagliate i bordi con un coltello.
- Tritate grossolanamente la fontina usando il mixer e mettetela da parte.
- Versate la ricotta in una ciotola capiente, unite la panna, le uova di gallina e mescolate bene con una frusta a mano. Aggiungete il prosciutto cotto, il parmigiano, la fontina tritata, delle foglioline di timo, una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e di pepe e mischiate con un cucchiaio.
- Versate il composto nello stampo preparato, ripiegate appena il bordo pizzicandolo, e cuocete la quiche in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.
- Togliete la torta dal forno, formate con un cucchiaio 6 piccole fossette nel ripieno (che sarà ancora morbido) e deponete in ognuna di esse un uovo di quaglia, facendo attenzione a non romperlo.
- Infornate di nuovo e cuocete ancora per circa 10 minuti, il tempo che si rassodino del tutto gli albumi, quindi sfornate e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per essere sicuri di non romperne il tuorlo, rompete un uovo di quaglia in una piccola ciotola, e da lì fatelo scivolare delicatamente nella sua fossetta: fate così anche per le altre uova.
- Questa torta salata è molto buona calda, ma potete gustarla anche tiepida o a temperatura ambiente. Se vi dovesse avanzare, ponetela in frigo fino a 2 giorni, sigillata in un sacchetto per alimenti o in un contenitore in plastica. Quando è il momento, scaldatela in forno caldo a 180°C per 5-10 minuti, oppure in microonde alla massima potenza per pochissimi minuti.