

Quiche CON CIPOLLOTTI E TALEGGIO

BY GIULIA SCARPAIEGGIA,
BLOGGER

Prep.: 45 min. - Cott.: 50 min. - Rip.: 1 ora - Calorie: 376 a porz.

Ingredienti per 8 (STAMPO RETTANGOLARE APRIBILE DA 33X10 CM)

PER LA FROLLA AL PARMIGIANO • 250 g di farina 0 + per il piano di lavoro e lo stampo • 150 g di burro a temperatura ambiente, a cubetti • 2 cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato • 1 uovo • 1 cucchiaino di acqua fredda • 1 cucchiaino di sale

PER LA QUICHE • 5 cipollotti freschi • 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva + per lo stampo • 100 g di taleggio • 1 uovo • 100 ml di panna fresca • 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato • sale • pepe

PER LA FROLLA AL PARMIGIANO Versate la farina a fontana sul piano di lavoro. Mettete al centro il burro a cubetti, il sale, il Parmigiano grattugiato e l'uovo sbattuto. Lavorate gli ingredienti con la punta delle dita e incorporate la farina, un po' alla volta, fino a ottenere un composto fatto di briciole. Aggiungete l'acqua fredda e impastate quel tanto che basta a formare una palla omogenea. Schiacciate leggermente l'impasto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero almeno un'ora.

PER LA QUICHE Pulite e tagliate a rondelle 3 dei 5 cipollotti. Raccoglieteli in una padella e fateli cuocere con 2 cucchiari di olio a fuoco medio, girandoli spesso, circa 10 minuti o finché si saranno ammorbiditi; unite poca acqua all'occorrenza. Prendete i restanti 2 cipollotti, puliteli e tagliateli a metà per il lungo; fateli scottare in padella con 1 cucchiaino di olio, fino a che saranno dorati uniformemente. Scaldate il forno a 180°. Togliete la pasta frolla dal frigo, spezzettatela e lavoratela su un piano di lavoro infarinato fino a creare un rettangolo dello spessore di circa 5-8 mm. Ungete bene lo stampo, infarinatelo e ricopritelo con la pasta frolla. Pressatela bene sul fondo e sui bordi, eliminando quella in eccesso. Bucherellate la pasta, copritela di carta forno e adagiatevi dei fagioli secchi. Fate cuocere il guscio di frolla 15 minuti. Sbattete, intanto, l'uovo con la panna e il Parmigiano, un pizzico di sale e un pizzico di pepe macinato. Aggiungete i porri a rondelle. Togliete il guscio dal forno, eliminate la carta forno e i legumi secchi e sistemate il taleggio tagliato a pezzettini. Ricopritelo con la crema di uova e panna e completate con i cipollotti tagliati per il lungo. Infornate a 180° circa 20 minuti, finché la quiche sarà dorata. Servite.

54