



con la maturazione. Polpa aromatica e granulosa. Indicate per ricette cotte, bollite o come proposte da noi, alla griglia

## Quiche con pere *Coscia* e taleggio



### ingredienti per 6-8 persone

pasta brisé rotonda già pronta **1 rotolo** - pere *Coscia* **450 g** - limone **1** - burro **30 g** - Taleggio **200 g** - latte **80 ml** - panna fresca liquida **100 ml** - erbe aromatiche fresche q.b. - uovo **1** - tuorlo **1** - sale - pepe nero

**Lavate** e mondate le pere, eliminando il torsolo, riducete a fettine e mettetele in una ciotola con acqua e succo di limone.

**Sciogliete** il burro in una padella, scolate bene le pere e fatele saltare a fiamma viva per alcuni minuti, fino a quando diventano tenere.

**Spegnete** il fuoco e regolate di sale e pepe a piacere.

**Srotolate** la pasta brisé, adagiatela in una pirofila rotonda e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.

**Disponete** le fettine di pere e copritele con il taleggio a dadini.

**Shattete** l'uovo con il tuorlo, la panna e il latte, unite un pizzico di sale e una macinata di pepe e versate il composto sulle pere e formaggio.

**Infornate** e cuocete la quiche nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per circa 35 minuti. Estratela, lasciatela intiepidire e portatela in tavola.

< 76 >

#### COSCIA

Originaria della Sicilia. Dalla forma allungata e sottile. La buccia è gialla e la polpa bianca, delicata e succosa. È ottima in abbinamento a formaggi piccanti o semi-stagionati

