

# Quiche con porri e funghi



**Una vera delizia cotta al forno: questa quiche farcita con porri e funghi è deliziosa per il brunch, il pranzo e naturalmente anche per la cena.**

Cucinare da soli una quiche completa, impasto incluso, richiede un po' di tempo. In cambio, una volta nel forno, si ha tempo per riordinare la cucina o dedicarsi a preparare un'insalata.

Per evitare che la pasta diventi molliccia a causa del ripieno umido di uova e panna, la cuociamo prima *alla cieca*. Questo significa che l'impasto nella forma viene coperto con carta da forno e appesantito con un finto ripieno. Se non volete comprare le apposite sfere in ceramica, potete anche usare dei legumi secchi come lenticchie o ceci.

## Pasta per quiche

- 250 g farina
- 1 cucchiaino di sale
- 100 g di burro freddo a pezzettini
- 80-100 ml di acqua fredda

## Farcitura di porri e funghi

- 250 ml di panna semigrassa
- 1 ½ cucchiaio di amido di mais
- 2 uova grandi, sbattute
- ½ cucchiaino di noce moscata
- ¼ di cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di pepe
- 70 g di formaggio, finemente grattugiato, ad es. Sennenkäse o formaggio dell'Appenzello
- 150 g di porro, tagliato ad anelli
- 110 g di champignon, tagliati a fettine
- 30 g di pinoli tostati

## Pasta per quiche

1. Mescolare la farina e l'olio in una ciotola. Aggiungere i pezzi di burro e mescolare bene con gli ingredienti secchi.
2. Aggiungere l'acqua e impastare rapidamente il tutto fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgerlo in una pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

3. Stendere la pasta su una superficie infarinata, sollevare i bordi e trasferirla in uno stampo per quiche/crostate e poi metterla nel congelatore per almeno 20 minuti.
4. Quindi cuocerla alla cieca per 15 minuti a 180 gradi di calore superiore e inferiore in un forno non preriscaldato.  
*(Spiegazione della cottura alla cieca nel testo introduttivo.)*

### **Farcitura di porri e champignon**

1. Scaldare la panna semigrassa, versare 3 cucchiaini in una ciotolina e aggiungerci l'amido di mais setacciato. Mescolare bene e amalgamare al composto la panna semigrassa restante.
2. Integrare le uova sbattute e le spezie alla miscela della panna semigrassa e mescolare bene. Aggiungere anche il formaggio grattugiato.
3. Mettere i porri, i funghi e i pinoli sulla pasta precotta, versarvi sopra il composto di uova e panna e mescolare delicatamente il tutto in modo che il composto si sparga bene anche sul fondo.
4. Cuocere la quiche nel forno preriscaldato a 180 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore, per circa 40-45 minuti (se diventasse troppo scura durante la cottura, copritela con un foglio di alluminio).

**Tempo di preparazione: circa 1 ora 30 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)**