



Azioni adatte alle ricette

Articoli più recenti

Se la sera dovete avere voglia di qualcosa di sostanzioso e prelibato, ma non volete perdere troppo tempo in cucina, questa quiche di formaggio e cipolle è il piatto ideale.

Tagliate le cipolle, grattugiate il formaggio e mescolate uovo, panna e latte. Preparare questa torta salata richiede al massimo 15 minuti se si utilizza un rotolo di impasto già pronto.

Chi volesse preparare anche l'impasto dovrà calcolare altri 10 minuti, che varrà la pena impiegare per ottenere un risultato finale ancora più gustoso.

Come contorno sia a questa quiche oppure a una [tarte ai pomodorini](#), una [quiche con spinaci e feta](#) o una [torta salata di patate e zucchine](#) è sufficiente un'insalata fresca di stagione e il menù serale è completo.

Ingredienti per una quiche di circa 26 cm di diametro

Pasta

- 200 g di farina
- 80 g di burro freddo a dadini
- ½-1 dl di acqua
- ¼ cucchiaino di sale

Farcia

- 400 g di cipolle, tagliate a fettine sottile
- 200 g di groviera, grattugiato
- 2 dl di panna
- 1 dl di latte
- 1 uovo
- 2 ½ cucchiaini di maizena
- ½ cucchiaino di sale
- Pepe q.b.

Guarnizione a piacere

- Alcuni rametti di rosmarino
- Focchi di sale

Preparazione

Pasta

1. In una ciotola mischiare la farina con il sale. Aggiungere il burro freddo a dadini e impastare con le mani sbriciolandolo nella miscela di farina e sale.
2. Aggiungere l'acqua e lavorare gli ingredienti fintanto che la pasta non risulti uniforme e compatta. Lasciar riposare la pasta in frigo per almeno 30 minuti.

Farcia

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi resistenza superiore e inferiore. Mescolare la panna, il latte, l'uovo, la maizena, il sale e il pepe in un recipiente più grande e quindi mischiare con 350 g delle cipolle e il formaggio.
2. Tirare fuori la pasta dal frigo, stenderla con il mattarello formando un disco da adagiare in una teglia rotonda. Distribuire sulla pasta la miscela di cipolle e formaggio e coprire con le restanti cipolle.
3. Cuocere la quiche nella parte inferiore del forno per circa 40 minuti. Sfumare, far raffreddare ed eventualmente guarnire con del rosmarino e dei fiocchi di sale.

Durata della preparazione: circa 1 ora 10 minuti (incluso il tempo di riposo e cottura)

Consiglio

Per evitare che la quiche si scurisca troppo, dopo circa 20 minuti la si può ricoprire con un foglio di alluminio.

Vino consigliato



Jean-René Germanier Gally assemblage rouge AOC Valais

Rosso rubino scuro con riflessi violacei. Profumo molto elegante di ciliegie nere, prugne e delicate note floreali. Al palato grande pressione, elegante con tannini

Utilizziamo i cookie e tecnologie simili per migliorare l'esperienza dell'utente sui nostri siti web, analizzare il nostro traffico, personalizzare contenuti e annunci e fornire funzionalità dei social media. Continuando a utilizzare questo sito web, l'utente accetta il nostro uso di cookie e tecnologie simili.

[Leggere di più...](#)

[Visualizzare nello Shop Vin](#)

[Chiudi l'informazione](#)