Quiche di verdure rustica con prosciutto di campagna affumicato e timo



Questa sostanziosa quiche di verdure è perfetta per le fresche giornate autunnali. E i tocchetti di prosciutto di campagna affumicato saporito la rendono appetibile anche per gli amanti della carne.

Oggi nessuno deve farsi pregare a tavola – il seducente profumo di questa quiche si diffonde rapidamente in tutta la casa e attira tutti gli affamati in cucina. Ciò è dovuto non da ultimo alla porzione extra di timo che si nasconde tra le verdure colorate e il prosciutto affumicato. Dalle zucchine e carote ai peperoni, piselli e porri – per preparare questa quiche si possono utilizzare le verdure che si preferiscono e anche gli avanzi del frigo. Inoltre, sazia un'intera famiglia e ha un ottimo sapore anche il giorno dopo quando è completamente fredda.

- 275 g di farina
- 1 cucchiaino pieno di sale
- 100 g di burro, non troppo freddo
- 1 dl d'acqua

- 600 g di verdure miste (p. es. cipolle, aglio, porro, zucchine, pisello, carote…)
- 80-100g di prosciutto di campagna affumicato, tagliato a pezzetti
- Olio di oliva
- Sale e pepe

- 3 uova
- 100 g di crème fraîche
- 100 ml di panna semigrassa
- 2-3 CC di timo fresco, tritato finemente
- Noce moscata
- Sale e pepe

1. Mettere la farina e il sale in una ciotola, aggiungere i fiocchi di burro e amalgamare il tutto.
2. Lavorare l'impasto brevemente fino a renderlo uniforme.
3. A questo punto lasciare riposare l'impasto in frigorifero per circa 30-60 minuti. Nel frattempo ci si può dedicare alla farcitura.
4. Tagliare le verdure e il prosciutto affumicato a piccoli pezzi e preparare i piselli.
5. Rosolare la cipolla e l'aglio nell'olio di oliva, aggiungere i pezzi di verdura, i piselli e il prosciutto, condire e lasciar cuocere per qualche minuto.

6. Nel frattempo, mescolare e condire tutti gli ingredienti per la pastella.
7. Preriscaldare il forno ventilato a 190 °C.
8. Stendere la pasta e metterla in una teglia rotonda unta e infarinata.
9. Distribuire il miscuglio di prosciutto e verdure e infine versarvi sopra la pastella.
10. Cuocere la quiche per circa 35-40 minuti.



Cascina Riveri Roero Arneis DOCG

Robe jaune clair aux reflets verts. Nez floral aux délicats arômes fruités. Bouche moyennement corsée, avec une acidité juteuse et une finale minérale.

Visualizzare nello Shop Vini >