

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.

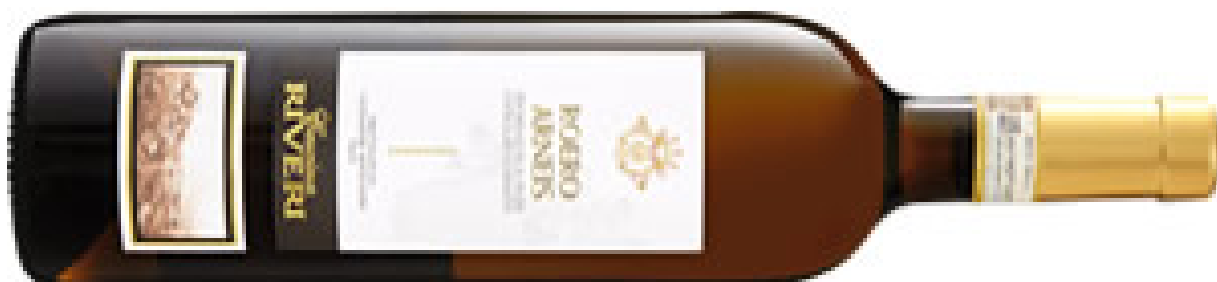
- 275 g di farina
- 1 cucchiaino pieno di sale
- 100 g di burro, non troppo freddo
- 1 dl d'acqua
- 600 g di verdure miste (p. es. cipolle, aglio, porro, zucchine, pisello, carote...)
- 80-100g di prosciutto di campagna affumicato, tagliato a pezzetti
- Olio di oliva
- Sale e pepe
- 3 uova
- 100 g di 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](#) >