

Quiche di taleggio, patate e funghi - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

da la Prova del Cuoco

INGREDIENTI:

Per la pasta brisé:
300 g di farina 00
150 g di burro freddo
70 g circa di acqua fredda
1 pizzico di sale

Per il ripieno:
500 g di patate gialle (circa 3 patate medie)
500 g di funghi champignon
250 g di taleggio fresco
150 g di panna fresca
1 uovo intero + 1 tuorlo
Pane grattugiato
Prezzemolo tritato
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Per la pasta brisé: disporre la farina a fontana sulla spianatoia e intriderla con le punte della dita con il burro freddo ridotto a pezzetti.

Unire poi un pizzico di sale, versarvi al centro l'acqua e amalgamare molto velocemente l'impasto.

Farlo riposare in frigorifero avvolto con della pellicola per almeno mezz'ora.

Per il ripieno, affettare sottilmente i funghi, e brasarli a fuoco alto in una padella antiaderente con un fondo di olio.

Per i primi due minuti di cottura, fintanto che i funghi acquistano calore, si può tenere la padella coperta, successivamente proseguirne la cottura a padella scoperta.

Quando i funghi hanno riassorbito tutta l'acqua prodotta, sono cotti; se si proseguisse ulteriormente la cottura i funghi risulterebbero alla fine duri.

A fine cottura correggere i funghi di sale e pepe e profumarli con il prezzemolo tritato.

Prendere le patate precedentemente sbucciate e affettarle con una mandolina.

Sbollentarle per qualche minuto in acqua bollente salata (quando l'acqua riprende il bollore le patate possono essere scolate).

Scolare le patate, passarle sotto l'acqua fredda, asciugarle bene con della carta e passarle con del pangrattato.

Stendere la pasta brisé con il mattarello cercando di dargli una forma rotondeggiante, avvolgerla sul mattarello e rivestirvi una teglia rotonda a cerniera; non è necessario imburrare la teglia, avendo però l'avvertenza di non utilizzare troppa farina per stendere la pasta.

Se la teglia si riveste con la pasta con un po' di anticipo, porla nell'attesa in frigorifero.

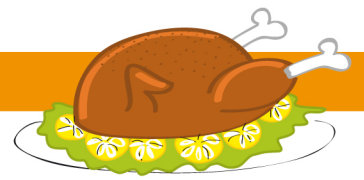
Sbattere con una frusta le uova con la panna e un pizzico di sale (salsa Royal).

Tagliare una parte del taleggio a dadini e unirla alla salsa Royal; tagliare invece il taleggio rimanente a striscioline.

Disporre a raggiera sulla teglia uno strato di patate, sovrapponendole leggermente tra di loro.

Unire poi sopra i taleggio a striscioline, uno strato di funghi ed infine completare versandovi sopra la salsa royal.

Rifinire con una rotella dentellata la pasta in eccesso lungo i bordi e cuocere la quiche in forno a 180 °C per circa 40 minuti; se dovesse colorirsi troppo coprirla a metà cottura con della carta di alluminio.



torta salata - pasta brisée - vegetariano

eCucinando.it