



Quiche con funghi e patate

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficoltà': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 200 Mix per Pasta Frolla Alimentata 2000
- 100 burro
- 400 champignon
- 30 vino bianco
- 1 scalogno
- 1 cipolla
- 3 uova
- 150 panna fresca
- 2 patate
- 1/4 noce moscata
- 10 olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Unite il mix per la frolla, il burro, 5 g di sale e 60 ml di acqua a temperatura ambiente in una boule (o nella planetaria) e impastate velocemente con la punta delle dita (o con il gancio a foglia della planetaria). La pasta brisée è pronta quando diventa una palla piuttosto soda. Avvolgetela nella pellicola e fate riposare in frigo per circa 30 minuti.

Pulite e tagliate a fettine i funghi. Tritate lo scalogno e fatelo stufare in una padella con l'olio a fuoco basso. Aggiungete i funghi, mescolate e sfumate con il vino. Fate cuocere per 10 minuti, cioè fin quando l'acqua si asciugherà e i funghi non saranno cotti. Salate e fate raffreddare.

Fate bollire le patate in acqua salata per 15-20 minuti e poi sbucciatele. Quando saranno fredde, tagliatele a fettine. Lavate e sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e quindi a fettine sottili. Stendete la pasta brisée e foderatevi 4 stampini monoporzione. Distribuitevi sopra i funghi, tenendone 4 pezzetti da parte per la decorazione, poi le patate e le cipolle.

Sbattete le uova con la panna, la noce moscata e un pizzico di sale, e versate il composto su ogni quiche. Decorate con un pezzetto di fungo per stampo e mettete in forno già caldo a 180 °C. Fate cuocere per 20 minuti o fino a quando la pasta brisée non si colorerà. Gustate queste quiche calde o tiepide.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**