

Quiche Porri e Speck

INTRO



Dall'abbinamento di porri e patate, nasce una torta salata rustica e gustosa, perfetta per essere preparata e servita calda durante la stagione invernale, quando questi ortaggi risultano più saporiti e invitanti. Una volta saltate le verdure nel Burro Galbani Professionale e stesa la pasta brisée con il matterello, non dovrete fare altro che abbinare la base al suo ripieno e affidarlo al calore del forno; come tocco finale, per regalare una nota sapida e gustosa alla vostra quiche, vi consigliamo di aggiungere lo Speck La Galbaneria. Se preferite, anziché disporre le fette di speck sopra la preparazione una volta cotta, il salume può anche essere ridotto in straccetti, mescolato al resto dell'impasto e cotto in forno: in questo caso fate attenzione a regolarvi con il sale e con il pepe, perché la cottura aumenterà il suo livello di sapidità.

PREPARAZIONE



1.

Per preparare la quiche porri e speck, iniziare dalla pasta brisée: setacciare le due farine all'interno della ciotola della planetaria e aggiungere il Burro Galbani Professionale freddo tagliato a pezzetti.

2.

Impastare a bassa velocità fino a ottenere una consistenza granulosa, quindi aggiungere l'acqua a più riprese, lasciando che la farina la assorba ogni volta, e per ultimo aggiungere il sale.

ABBIAMO UTILIZZATO:

**Speck dalla forma
a trapezio
sottovuoto 2,4 Kg**

Confezione da due vasetti



INGREDIENTI

3.

Ottenuta una palla di pasta consistente e omogenea, avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente e lasciarla in frigorifero per mezz'ora.

4.

Nell'attesa, lavare e mondare i porri e le patate e tagliare i primi a rondelle e le seconde a dadini.

5.

Sciogliere il Burro Galbani Professionale in una padella antiaderente e far soffriggere lo scalogno tagliato finemente.

6.

Aggiungere i porri e scottarli per un paio di minuti, quindi unire le patate e cuocere il tutto per 10 minuti a fuoco dolce.

7.

Lasciare le verdure a intiepidire e nel frattempo stendere la pasta brisée con un matterello, per ottenere un disco del diametro di 30 cm e dello spessore di 3-4 mm.

8.

Rivestire uno stampo per torte salate con della carta forno, ungerla d'olio e adagiare al suo interno la pasta, facendola aderire bene e bucherellandola con i rebbi di una forchetta.

9.

Unire le verdure fredde alle uova sbattute, aggiungere il sale, il pepe e l'erba cipollina tritata, quindi versare il composto all'interno della pasta, ripiegando l'avanzo lungo i bordi.

10.

Infornare a 200° per 20 minuti, quindi coprire la superficie con Speck La Galbaneria Galbani affettato e dividere in porzioni la quiche porri e speck in base alle vostre esigenze.

CURIOSITA'

Il porro è un ortaggio tipico dell'area mediterranea, che viene utilizzato in cucina in molte ricette, soprattutto per chi vuole servirsi di un'alternativa alla cipolla, in quanto caratterizzato da un sapore più tenue e delicato. Il porro può essere consumato interamente, anche se è bene tenere presente che, mentre la parte inferiore di colore bianco, una volta cotta, risulta molto più tenera, la parte superiore, costituita dal fusto e dalle foglie verdi, risulta molto più dura. Piuttosto che scottarla è quindi meglio lessarla o stufarla, per renderla più morbida e appetibile.