

ANTIPASTI

Quiche al pomodoro

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

50 min

■ Ingredienti per 6 persone

Farina	175 g
Burro	100 g
Tuorlo d'uovo	1
Sale	1 pizzico

PER LA FARCIA

Erbe aromatiche tritate	2 cucchiari
Pomodori	350 g
Cipollotti	6
Formaggio bianco ben sgocciolato	250 g
Uova	4
Formaggio groviera grattugiato	125 g
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Setacciate la farina e i sale. Tagliate 90 g di burro a pezzettini e metteteli sopra la farina. Fate penetrare la farina nel burro aiutandovi con due coltelli finché la miscela si presenta come pangrattato grosso.
- 2 Infarinatevi le mani, prendete il preparato in piccole quantità e fatelo scivolare tra le dita schiacciando i grumi di burro.
- 3 Sbattete il tuorlo, aggiungete un cucchiaino di acqua fredda, mescolate, versate sulla farina e amalgamate con una forchetta.
- 4 A questo punto aggiungete un po' di acqua con un cucchiaino mentre continuate a mescolare, finché i tre quarti della pasta diventano omogenei.
- 5 Continuate a impastare con le dita, fate una palla con la pasta e lasciatela riposare in frigorifero un'ora. scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

- 6 Imburrate uno stampo liscio di 20 cm di diametro. Foderatelo con la pasta, copritelo di carta oleata e riempitelo di fagioli secchi. Infornate dieci minuti.
- 7 Togliete i fagioli e la carta e rimettete in forno otto minuti. Lavate i pomodori e asciugateli. Tagliateli a fettine sottili. Pelate i cipollotti e tritateli.
- 8 Mettete il formaggio bianco in una terrina e incorporate le uova uno a uno con una frusta, sbattete finché la miscela diventa omogenea. Salate, pepate.
- 9 Disponete le fettine di pomodoro sul fondo della crosta. Quindi cospargetele di erbe aromatiche e cipolla tritata. A questo punto versate il preparato al formaggio bianco e ricoprite di formaggio grattugiato.
- 10 Fate cuocere quaranta minuti in forno, finché la superficie diventa dorata. Servite caldo o freddo, a piacere.