

CONTORNI

Quiche alla Crema di piselli

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 8 persone

Farina	250 g
Burro	125 g
Burro per lo stampo	
Mandorle polverizzate	50 g
Sale	

PER IL RIPIENO

Piselli sgusciati	300 g
Patate	200 g
Albumi d'uovo	3
Semi di cumino	1 cucchiaio
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Coriandolo	1/2 cucchiaio
Menta tritata	1 cucchiaino
Zenzero	2 fettine
Lime	1
Sale	
Peperoncino verde piccante tritato	1

■ Preparazione

- 1 Prepare la pasta. Lavorate la farina con le mandorle, il burro a dadini e una presa di sale, unendo l'acqua fredda necessaria a ottenere una pasta omogenea, che farete riposare in frigo, avvolta in un foglio di pellicola, per 30 minuti.
- 2 Tostate nell'olio il cumino e il coriandolo, poi unite lo zenzero tritato, le patate, sbucciate e tagliate a dadini, i piselli, la scorza grattugiata del lime, 20 cl di acqua calda e una presa di sale e fate stufare per 20 minuti.
- 3 Frullate poi il tutto, amalgamatevi il peperoncino, la menta e infine gli albumi montati. Stendete sottilmente la pasta, foderate con essa una teglia imburrata e riempietela col

ripieno.

4

Cuocete la preparazione in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti circa.