

Quiche con trevisana

Ingredienti:

Per la pasta:

300 g di farina

1 pizzico di sale

1 uovo

5 cucchiaini di olio di oliva

3 o più cucchiaini di latte

Per il ripieno:

2 cespi di radicchio di Treviso

1 peperone giallo

1 peperone rosso

25 g di burro

2 uova freschissime più 1 tuorlo

2 dl. di latte intero/ panna fresca

sale e pepe

Strumenti:

frullatore

tortiera

Preparazione

Per la pasta: mettere nel boccale del Bimby (frullatore) olio e latte; amalgamare per 5 minuti, aggiungere la farina, il tuorlo e il sale. Impastare per 30 minuti a velocità 6 e per 30 minuti a velocità spiga. Tenere da parte facendo riposare per 30min.

Per il ripieno: lavare e tagliare a listarelle la trevisana e i peperoni. Nel boccale mettere il burro e farlo sciogliere, aggiungere la trevisana, il sale e soffriggere per 5 minuti a 100°C velocità 1. Togliere il radicchio dal boccale e inserirvi i peperoni e il sale; fare cuocere per 5 minuti e dopo toglierli dal boccale. Inserire nel boccale uova, latte, sale, pepe e frullare per 10 minuti a velocità 4. Stendere la pasta in una tortiera di 24 cm di diametro. Disporre sopra le verdure e il composto di uova. Cuocere in forno per 30 minuti a 180°.