

Quiche con cipolle e scamorza

di Cristina Orlandi

A dadini, a fette o preparata in tortine monoporzione, come antipasto, contorno o come piatto unico, ecco una ricetta assolutamente da provare!



INGREDIENTI

- › 1 confezione di pasta sfoglia circolare di 250 g
- › 1,5 kg di cipolle di Tropea
- › 1 scamorza o 250 g di caciocavallo
- › 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- › 2 uova
- › 200 ml di panna fresca
- › noce moscata
- › alcune foglie di menta
- › q.b. di sale e di pepe

PREPARAZIONE

Mondare le cipolle e tagliarle a fettine molto sottili, farle appassire in un tegame a fuoco basso con un paio di cucchiaini di olio. Regolare di sale e di pepe. Coprire la pentola e cuocere per circa 30 minuti. Foderare con carta forno una teglia del diametro di 24 cm, adagiarvi la pasta sfoglia e, per evitare che si gonfi durante la cottura, forare la superficie con i rebbi della forchetta. Disporre

uniformemente il formaggio a dadini sulla sfoglia, ricoprire con le cipolle. In una ciotola, amalgamare le uova con panna, sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sopra le cipolle, ripiegare i bordi della sfoglia e cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 30-35 min. Servire la quiche tiepida decorata con alcune foglie di menta.