Quiche broccoli e salmone

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Velocissima e gustosissima, questa torta salata unisce due ingredienti che si sposano benissimo e permettono di fare un vero figurone con gli ospiti. Se volete, potete comprare la pasta brisée già pronta.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 250 gr di farina
- 150 gr di burro
- 3 uova
- Un mazzo di broccoli
- 150 gr d salmone affumicato
- 250 ml di panna fresca
- 1 spicchio d'aglio
- Sale, olio e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Nel mixer impastate la farina, il burro e 1 uovo. Quando otterrete un impasto omogeneo, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per mezz'ora.
2. Preparate un composto miscelando in una ciotola 2 uova, la panna, l'emmenthal grattugiato e un pizzico di pepe nero.
3. Lessate i broccoli in abbondante acqua salata. Poi fateli saltare in padella con olio e aglio.
4. Stendete la pasta su carta forno e sopra una tortiera rotonda. Farcitela con i broccoli e con il

salmone tagliato a pezzettini.

5. Versate sopra il composto liquido e trasferite tutto in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/quiche-broccoli-e-salmone/54377