

QUICHE AI FUNGHI, PROVOLA E PROSCIUTTO



Per questa ricetta ho usato un misto funghi, ma potete usarne qualsiasi tipo; anche il prosciutto cotto può essere sostituito con fettine di bacon, prosciutto crudo o lardo.

Ingredienti:

- un rotolo di pasta brisée
- gr. 450 di funghi, puliti e tagliati a dadini piccoli
- 7 fettine di provola
- gr. 130 di prosciutto cotto, tagliato a dadini piccoli
- un porro
- 5 uova
- ml. 80 panna liquida
- gr. 70 parmigiano
- ml. 50 vino bianco
- uno spicchio d'aglio in camicia , un ctav di prezzemolo pestato
- 2 ctav di pan grattato
- sale, pepe, olio evo

Procedimento

Schiacciare leggermente lo spicchio d'aglio. Imbiondirlo in una padella con olio evo a fuoco vivace, unire i funghi, farli insaporire, bagnare col vino, far evaporare, salare, pepare, terminare la cottura, aggiungere il prezzemolo e spegnere il fuoco, levare l'aglio.

Eliminare la parte più scura del porro, tagliarlo a metà, lavarlo bene e tagliarlo a rondelle sottili. In una padella, con olio evo, brasarlo e farlo raffreddare.

Sbattere le uova in una ciotola, unire la panna, il parmigiano, il porro freddo, sale e pepe.

Srotolare la pasta brisée, lasciarla sulla carta forno e adagiarla all'interno dello stampo. Con una forchetta forare un pò la base, cospargerla con il pan grattato, disporre le fettine di provola, coprire con i funghi e la dadolata di prosciutto; versare quindi il composto di uova, panna, porro e parmigiano; tagliare la carta in eccesso e infornare, in forno preriscaldato, a 180 gradi per 35/40 minuti.