

QUICHE AU ROQUEFORT

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta brisé,
- 25 cl di latte (possibilmente fresco e parzialmente scremato),
- 13 cl di panna da cucina,
- 2 uova,
- 100 g di prosciutto a dadini,
- 100 g di formaggio roquefort,
- burro,
- sale,
- pepe,
- 1 spolverata di noce moscata.

Con il termine 'Quiche' i francesi indicano una torta salata cotta in forno e solitamente non coperta dalla pasta, a differenza di molte torte salate nostrane.

La Quiche au Roquefort è, insieme alla Lorraine ed a quella 'au fromages', una delle più classiche torte salate da 'brasserie'.

Il sottoscritto, per la preparazione delle quiches, preferisce l'impiego di pasta brisé, una sorta di frolla leggermente salata. In alternativa, va bene anche preparare una frolla non dolce oppure utilizzare una frolla surgelata reperibile in commercio, anche se quest'ultima soluzione (consigliata da alcuni testi di cucina) mi sembra la meno appetibile in quanto spesso le frolle normali non si accostano granché bene con il salato.

Piccola nota: il Roquefort è simile al nostro gorgonzola, anche se presenta un gusto leggermente più deciso rispetto al formaggio nostrano.

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 230°.

Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Ungere una teglia rotonda, stendervi la pasta e pungerla con una forchetta.

Distribuire uniformemente sulla pasta il formaggio sminuzzato ed il prosciutto a dadini.

In una terrina battere le uova insieme alla panna ed al latte; quindi salare, pepare ed aggiungervi una spolverata di noce moscata.

Riempire la tortiera con il composto ottenuto e cuocere in forno a 230° per una ventina di minuti, per poi terminare la cottura a 180-200° per un altro quarto d'ora.

E' molto importante, durante la cottura, controllare che la superficie non bruci: in tal caso abbassare la torta nel forno o ridurre la temperatura.

Per esser certi dell'avvenuta cottura, infilare uno stuzzicandenti e tirarlo fuori: se esce 'pulito' la quiche è pronta.

Servire calda (ma non bollente...).