

QUICHE CON PORRI

Ingredienti per 6 persone:

- pepe,
- sale,
- 500 g di cipolla,
- 750 g di gambi bianchi di porri,
- 2 albumi d'uovo,
- 4 tuorli d'uovo,
- 335 g di burro,
- 520 g di farina.

Preparate la farcia: lavate i gambi bianchi dei porri, tagliateli a rondelle sottili e metteteli in un colapasta.

Lavateli bene sotto l'acqua corrente fredda.

Pelate le cipolle e tagliatele a rondelle.

Fate fondere 75 g di burro in una grande casseruola e mettetevi le cipolle e i porri.

Mescolate, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per dieci minuti, mescolando di tanto in tanto.

Mescolate uova e panna e mettetene da parte un cucchiaino per la doratura.

Cospargete su cipolle e porri quattro cucchiai di farina e mescolate con una spatola.

Versatevi sopra le uova con la panna, mescolando rapidamente.

Togliete dal fuoco.

Salate e pepate abbondantemente.

Lasciate raffreddare.

Preparate la pasta: setacciate la farina in una ciotola, incorporatevi 250 g di burro a pezzetti e lavorate la miscela con due coltelli fino a quando non ha la consistenza di briciole di pane.

Sbattete leggermente i tuorli con due cucchiai di acqua e versateli nella ciotola.

Mescolate fino a ottenere una pasta soda che si stacca dai bordi del recipiente.

Mettete la ciotola in frigorifero per venti minuti.

Imburrate uno stampo del diametro di 22 cm.

Fate scaldare il forno a 200°.

Infarinate il piano da lavoro.

Dividete la pasta in due parti (due terzi e un terzo).

Spianate la parte più grande con un mattarello e poi mettetela nello stampo.

Versate sopra le verdure; stendete il resto della pasta, inumiditene i bordi e posate questo coperchio sulle verdure.

pizzicate i bordi per saldarli, fate un piccolo foro al centro della torta mantenendolo aperto con un rotolino di cartone.

Ritagliate dei motivi di decorazione negli avanzi di pasta.

Spennellate la superficie della torta con l'uovo e la panna tenuti da parte; fatevi aderire le decorazioni e spennellate anche queste con uovo e panna.

Infornate e lasciate cuocere per cinquanta minuti finché la superficie è dorata.

Servite caldo o freddo.