

## QUICHE CON RIPIENO DI SELVAGGINA

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta frolla salata:

- 250 g di farina,
- 125 g di burro,
- sale,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 2 cucchiaini di acqua.

Per la farcia:

- 250 g di polpa di daino,
- 30 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe bianco,
- 200 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 3 uova,
- 20 cl di panna,
- 1 mazzetto di prezzemolo.

Le dosi indicate servono per preparare 12 tortine di 12 cm di diametro oppure una torta di 24 cm di diametro.

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e mettetevi il burro a pezzetti, il sale e il tuorlo.

Impastate fino ad ottenere delle briciole, quindi unite l'acqua e lavorate il tutto rapidamente.

Quando la pasta sarà liscia e omogenea, raccoglietela a palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare nel frigo per 30 minuti.

Trascorso questo tempo, stendetela con il matterello e usate la sfoglia ottenuta per rivestire gli appositi stampini.

Affettate la carne e tagliatela a cubetti di circa mezzo centimetro di lato.

Fate scaldare il burro in una casseruola e rosolatevi la carne da ogni lato, a calore moderato.

Unite la cipolla e l'aglio tritati e fate rosolare anch'essi.

Cospargete il soffritto con sale e pepe, quindi trasferitelo in una terrina, lasciatelo intiepidire e unite il formaggio grattugiato.

Aggiungete anche le uova e lavorate il tutto con un cucchiaino di legno.

Versate la panna e mescolate ancora per incorporarla bene.

Mondate il prezzemolo, tritatelo finemente con la mezzaluna e aggiungetelo al composto.

Mescolate con cura, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti, infine insaporite con sale e pepe.

Distribuite la farcia ottenuta nelle formine, senza arrivare al bordo, e livellatene la superficie.

Fate cuocere le quiche nel forno preriscaldato (200°) per 25-30 minuti.

A cottura terminata lasciate riposare le tortine per alcuni istanti prima di sfornarle.

**CONSIGLI.**

Si tratta di una gustosa variante della classica quiche lorraine, il cui ripieno viene preparato con carne di selvaggina.

E' possibile preparare un'unica torta salata, oppure tante piccole tortine, come quelle proposte nella ricetta, che possono essere servite sia come antipasto, sia come spuntino o insieme all'aperitivo.

Comunque, tanto le torte che le tortine, vanno gustate appena tolte dal forno, per poter apprezzare appieno tutto il sapore del ripieno.