

QUICHE AGLI CHAMPIGNON

Ingredienti per 6 persone:

- 1 disco di pasta brisée o pasta sfoglia, di 22 cm di diametro,
- 250 g di champignon,
- 1 cipolla piccola,
- 1 cucchiaio di madera,
- 1,5 dl di panna,
- 1 uovo o 2 piccoli più un albume,
- 1.5 cucchiaini di farina,
- 25 g di burro,
- 1 cucchiaio d'olio,
- sale,
- pepe.

Mondate gli champignon, lavateli, asciugateli e tagliateli in 4 pezzi o più (dipende dalla grandezza); pelate la cipolla e tritatela finemente.

Scaldare l'olio in una padella.

Aggiungete del burro e quando è fuso rosolate la cipolla finché diventi trasparente.

Aggiungete gli champignon e fateli cuocere 3 min. mescolando regolarmente.

Salate e pepate cospargere di farina, lasciate continuare la cottura per altri 2 min.

Togliete dal fuoco.

Rompete l'uovo in una insalatiera e sbattetelo; aggiungete il madera e la panna, salate e pepate.

Incorporate gli champignon e la cipolla, mescolate ancora una volta e lasciate intiepidire.

Scaldare il forno a 200°.

Sbattere leggermente l'albume e spennellare il disco di pasta brisée.

Riempite la crostata con la preparazione di champignon, infornate.

Lasciate cuocere per circa 20, 25 min. finché la superficie sia leggermente dorata.

Servire caldo.