



Quiche de Salsiccia avec Piment du Tessin, ricotta et poireaux

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 1 rouleau de pâte feuilletée ronde déjà étendue
- 1 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- ½ poireau
- 50g ricotta
- 1 œuf
- à v. huile d'olive
- à v. sel

Préparation

1. Allumer le four à 200°.
2. Casser l'œufs dans un bol, le saler et le mélanger avec la ricotta.
3. Nettoyer le poireau, le laver et le couper en tranches fines de 2-3 mm d'épaisseur.
4. Chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir le poireau à feu doux pendant environ 5 minutes en remuant de temps à autre.
5. Terminer la cuisson du poireau et le mettre dans le bol avec le mélange d'œuf et de ricotta et mélanger.
6. Retirer le boyau de la saucisse à rôtir, l'émietter grossièrement et le faire revenir avec 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle.
7. Au bout de 3 à 4 minutes de cuisson, mettre la moitié de la Salsiccia al Peperoncino Ticinese dans le bol avec les autres ingrédients.
8. Dérouler la pâte feuilletée en gardant le papier qui l'enveloppe et tapisser un plat rond d'environ 26 cm de diamètre.
9. Remplir la pâte de la farce préparée et répartir le reste de la saucisse à rôtir par-dessus.
10. Replier l'excédent de pâte vers l'intérieur et faire cuire au four pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce

que la pâte soit dorée.

11. Laisser refroidir et servir en tranches.