



Quiche di Salsiccia al Peperoncino Ticinese, ricotta e porri

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 1 rotolo di pasta sfoglia tonda già stesa
- 1 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- ½ porri
- 50g ricotta
- 1 uova
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale

Preparazione

1. Accendere il forno a 200°.
2. Sgusciare le uova in una ciotola, salarle e mescolarle con la ricotta.
3. Mondare i porri, lavarli e tagliarli a fettine di 2-3 mm di spessore.
4. Scaldare 4 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente e far rosolare dolcemente i porri per circa 5 minuti mescolando di tanto in tanto.
5. Trasferire nella ciotola con il composto di uova e ricotta e mescolare.
6. Privare la salsiccia del budello, sbriciolarla grossolanamente e far rosolare con 2 cucchiai di olio nella stessa padella dei porri.
7. Dopo 3-4 minuti, trasferire metà nella ciotola con gli altri ingredienti.
8. Srotolare la pasta sfoglia conservando la carta che la avvolge e foderare con essa una teglia rotonda di circa 26 cm di diametro.
9. Farcire la pasta con la farcia preparata e distribuire in superficie la salsiccia rimasta.
10. Ripiegare verso l'interno la pasta in eccesso e cuocere in forno per circa 35 minuti o fino a che la sfoglia non risulta ben dorata.

11. Lasciare intiepidire e servirla a fette.