

QUICHE AL POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 175 g di farina,
- 100 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 pizzico di sale.

Per la farcia:

- 2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate,
- 350 g di pomodori,
- 6 cipollotti,
- 250 g di formaggio bianco ben sgocciolato,
- 4 uova,
- 125 g di formaggio groviera grattugiato,
- sale,
- pepe.

Setacciate la farina e i sale.

Tagliate 90 g di burro a pezzettini e metteteli sopra la farina.

Fate penetrare la farina nel burro aiutandovi con due coltelli finché la miscela si presenta come pangrattato grosso. Infarinatevi le mani, prendete il preparato in piccole quantità e fatelo scivolare tra le dita schiacciando i grumi di burro. Sbattete il tuorlo, aggiungete un cucchiaino di acqua fredda, mescolate, versate sulla farina e amalgamate con una forchetta.

A questo punto aggiungete un po' di acqua con un cucchiaino mentre continuate a mescolare, finché i tre quarti della pasta diventano omogenei.

Continuate a impastare con le dita, fate una palla con la pasta e lasciatela riposare in frigorifero un'ora.

scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

Imburrate uno stampo liscio di 20 cm di diametro.

Foderatelo con la pasta, copritelo di carta oleata e riempitelo di fagioli secchi.

Infornate dieci minuti.

Togliete i fagioli e la carta e rimettete in forno otto minuti.

Lavate i pomodori e asciugateli.

Tagliateli a fettine sottili.

Pelate i cipollotti e tritateli.

mettete il formaggio bianco in una terrina e incorporate le uova uno a uno con una frusta, sbattete finché la miscela diventa omogenea.

Salate, pepate.

Disponete le fettine di pomodoro sul fondo della crosta.

Quindi cospargetele di erbe aromatiche e cipolla tritata.

A questo punto versate il preparato al formaggio bianco e ricoprite di formaggio grattugiato.

Fate cuocere quaranta minuti in forno, finché la superficie diventa dorata.

Servite caldo o freddo, a piacere.