

QUICHE ALLA CREMA DI PISELLI

Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di farina
- 125 g di burro
- burro per lo stampo
- 50 g di mandorle polverizzate
- sale

Per il ripieno:

- 300 g di piselli sgusciati
- 200 g di patate
- 3 albumi d'uovo
-
- 1 cucchiaio semi di cumino
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 1/2 cucchiaio coriandolo
- 1 cucchiaino menta tritata
- 2 fettine zenzero
- 1 lime
- sale
- 1 peperoncino verde piccante tritato

Preparate la pasta.

Lavorate la farina con le mandorle, il burro a dadini e una presa di sale, unendo l'acqua fredda necessaria a ottenere una pasta omogenea, che farete riposare in frigo, avvolta in un foglio di pellicola, per 30 minuti.

Tostate nell'olio il cumino e il coriandolo, poi unite lo zenzero tritato, le patate, sbucciate e tagliate a dadini, i piselli, la scorza grattugiata del lime, 20 cl di acqua calda e una presa di sale e fate stufare per 20 minuti.

Frullate poi il tutto, amalgamatevi il peperoncino, la menta e infine gli albumi montati.

Stendete sottilmente la pasta, foderate con essa una teglia imburrata e riempietela col ripieno.

Cuocete la preparazione in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti circa.