

CANNAMELA

Quiche con spinaci e salsa alla curcuma



Ingredienti

- 270 g farina 0
- 120 g burro freddo a cubetti
- qb sale
- qb acqua
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- 2 uova
- 160 g spinaci lessati
- 1 spicchio aglio
- 250 g ricotta
- ½ cucchiaino peperoncino macinato CANNAMELA
- 60 g pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
- 150 g yogurt bianco non zuccherato
- 1 cucchiaino olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini curcuma macinata CANNAMELA

 Porzioni 8 persone	 Portata Antipasto
 Tempo 45 minuti	 Difficoltà Facile
 Cottura In forno	 Kcal per persona 357.62*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Pasta brisée: intridere il burro a cubetti con la farina e due pizzichi di pepe nero macinato CANNAMELA, sale e formare delle briciole. Finire di impastare con poca acqua fredda.

- 2 Preparare un panetto, proteggerlo con pellicola per alimenti e porlo in frigo per 50 min.
- 3 Farcia: in una padella passare nell'olio gli spinaci tritati con l'aglio. Salare e insaporire con il peperoncino macinato CANNAMELA.
- 4 Sbattere le uova e incorporare il pecorino, la ricotta e gli spinaci senza aglio.
- 5 Foderare uno stampo di Ø 24 cm con la pasta brisée stesa, bucherellare il fondo con una forchetta e versare la farcia.
- 6 Rifilare la pasta sul bordo. Nella brisée avanzata ritagliare delle strisce e disporle sulla farcia incrociandole.
- 7 Infornare a 175° e cuocere per 40 min, poi proseguire la cottura per altri 12-13 min con calore solo sotto.
- 8 Crema allo yogurt: condire lo yogurt con un filo d'olio, un pizzico di sale e la curcuma CANNAMELA.
- 9 Servire la quiche con la salsa alla curcuma.