

## Quiche con patate e alicí piccanti



Per la farcía:

5 patate (circa gr. 500)

**insaporitore per patate Ariosto**

2 zucchini

olio extravergine di oliva

sale

pepe bianco

gr. 90 di alicí piccanti Rizzoli

Emanuelli

2 uova

1/2 bicchiere di latte

delattosato (meno dello 0,1%

di lattosio)

Ingr: (per uno stampo da  
diam. cm. 28)  
Per la brisée:  
gr. 250 farina antigrumi  
Molino Pivetti  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di lievito per torte  
salate - gr. 50 olio  
extravergine di oliva - gr. 100  
di acqua fredda



1) Preparate la brisée: in un robot da cucina mettete tutti gli ingredienti ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo che si stacca dalle pareti. Fate una palla, avvolgetela nella carta oleata e ponetela in frigo per 30 minuti (se non avete un robot da cucina, impastate gli ingredienti in una ciotola).

Nel frattempo che la pasta riposa mettete le patate nel microonde con tutta la buccia e cuocete alla max potenza per 10 minuti circa (se non avete il microonde, lessatele). Sbucciatele, schiacciatele, unite l'insaporitore Ariosto ed un goccio di olio ed amalgamate bene. Tagliate le zucchini a julienne, ponetele in una padella (io ho utilizzato questa, diam. cm. 24 Linea MasterChef della ILLA) con un pò d'olio, sale e pepe bianco e fate cuocere per circa 10 minuti.

2) Riprendete la brisée, stendetela con le mani su uno stampo per crostate (io ho utilizzato questo, con fondo smontabile della GUARDINI) ben unto d'olio alzando i bordi e bucherellate il fondo con una forchetta.

Distribuite le patate schiacciandole bene. Sistemate le alicí con il loro sughetto... .. e ricoprite il tutto con le zucchini. In una ciotola sbattete bene le uova con il latte, un pizzico di sale ed uno di pepe e versate sul composto. Ripiegate i bordi ed infornate in forno caldo a 180° per circa 30 minuti o finchè non vedrete che la brisée si sarà ben dorata. Fate intiepidire e servite.

By MYRICETTARIUM

[www.ariosto.it](http://www.ariosto.it)