

## Quiche di carciofi *(Torte salate)*



### Preparazione

Fate soffriggere lo scalogno tritato fine nell'olio d'oliva, aggiungete i carciofi tagliati sottili e passati in acqua acidulata con uno spicchio di limone per non farli scurire. Regolate di sale e cuocete per 15 minuti coperto. Rivestite uno stampo rotondo con carta da forno e poi con la pasta sfoglia, bucate il fondo con i rebbi di una forchetta perché non si sollevi durante la cottura e versateci le verdure. Sbattete le uova col latte e il parmigiano, aggiungete la panna, aggiungete il formaggio a dadini, una grattata di pepe, amalgamate bene e versate sopra le verdure. Cuocete in forno caldo a 180 gradi per 30 minuti.

### Consigli

Se preferite i sapori un pò più forti potete sostituire il formaggio dolce tipo latteria con un formaggio più saporito. Occhio però a non coprire completamente il sapore delicato dei carciofi!

### Curiosità

La parola quiche è francese ma ha origini germaniche: essa deriva infatti dal tedesco kuchen, ch significa torta.

### Informazioni

**Preparazione** 50 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta sfoglia**

**Carciofi** 5 unità

**Scalogni** (uno scalogno)

**Olio extra vergine di oliva**

**Uova** 3 unità

**Grana** 50 grammi

**Latte** (mezzo bicchiere di latte)

**Panna da cucina** 125 millilitri (da cucina)

**Sale**

**Pepe**

**Formaggio** 150 grammi (tipo latteria, a dadini)