**Quiche cu cartofi, brânză, ceapă și smântână - rețeta de plăcintă sau tartă aperitiv**

**Timp de preparare**

30 minute

**Timp de gatire**

50 minute

**Timp Total**

1 ora 20 minute

Autor: Savori Urbane

Portii: 1 tavă de 22x32 cm cu quiche cu cartofi, brânză și smântână

**Ingrediente - savoriurbane.com**

**Aluat fraged (400 g)**

* 250 g unt cu 82% grăsime (rece)
* 125 g făină
* ½ linguriță sare
* 1 gălbenuș
* 2-3 linguri de apă rece

**Umplutura**

* 750 g cartofi fierți în coajă
* 400 g smântână groasă, acrișoară (cu min. 20% grăsime)
* 3 ouă
* sare
* o legătură ceapă verde sau 2 cepe vechi medii
* 150 g mix de brânzeturi rase: mozzarella, cheddar, gouda, cașcaval etc

**CUM SE FACE QUICHE CU CARTOFI, BRÂNZĂ, CEAPĂ ȘI SMÂNTÂNĂ – REȚETA DE PLĂCINTĂ SAU TARTĂ APERITIV?**

**aluat fraged pentru quiche sau tartă aperitiv**

Am inceput cu aluatul. Intr-un castron am asezat faina, untul rece si sarea si le-am faramitat intre degete pana am obtinut un fel de nisip. Am adaugat galbenusul si l-am omogenizat. Aluatul are nevoie de umiditate asa ca am pus o lingura de apa rece. Parca incepe sa se lege! Am mai pus un pic de apa rece si am reusit sa formez o bila de aluat.

### ****ingrediente pentru plăcintă cu cartofi, cașcaval, ceapă verde și smântână****

Am fiert cartofii în coajă, i-am lăsat la răcit și i-am decojit. Am pregătit smântâna (din cea pentru **[papanași](https://savoriurbane.com/papanasi-prajiti-reteta-traditionala-cu-smantana-si-dulceata/" \t "_blank)** sau **[sarmale](https://savoriurbane.com/sarmale-traditionale-romanesti-sarmalute-in-foi-de-varza-acra-murata/" \t "_blank)**), ceapa verde, ouăle și brânza.

**NU se framanta! Se prelucreaza scurt, doar cat sa se compacteze! Nu dorim sa dezvoltam reteaua de gluten care face aluat elastic si cauciucat.**

L-am invelit in plastic si l-am lasat la rece 30 de minute.

### ****ingrediente pentru plăcintă cu cartofi, cașcaval, ceapă verde și smântână****

Am fiert cartofii în coajă, i-am lăsat la răcit și i-am decojit. Am pregătit smântâna (din cea pentru **[papanași](https://savoriurbane.com/papanasi-prajiti-reteta-traditionala-cu-smantana-si-dulceata/" \t "_blank)** sau **[sarmale](https://savoriurbane.com/sarmale-traditionale-romanesti-sarmalute-in-foi-de-varza-acra-murata/" \t "_blank)**), ceapa verde, ouăle și brânza. Am tăiat cepele verzi în bucățele și am feliat cartofii fierți în rondele.

### ****pre-coacerea aluatului fraged de quiche****

Am încins cuptorul la 180 C (treapta medie spre înaltă la cele pe gaz). Am scos aluatul fraged de quiche de la frigider și l-am așezat pe masa înfăinată lejer. Cu ajutorul sucitorului am întins o foaie de cca. 36×26 cm.

Am așezat foaia de aluat în tavă (22×32 cm și adâncime de cca. 2 cm) și am înțepat-o cu furculița. Am avut grijă ca și pereții tăvii să fie tapetați cu aluat. Am copt aluatul gol timp de 15 minute la 180 C (cuptor preîncins). Trebuie să se aurească ușor, nu să se coacă complet.

## ****MOD DE PREPARARE PLĂCINTĂ APERITIV CU ALUAT FRAGED, CARTOFI, CEAPĂ, SMÂNTÂNĂ ȘI BRÂNZETURI****

### ****cum se face umplutura cremoasă pentru quiche cu cartofi?****

Între timp m-am ocupat de umplutura acestei quiche cu cartofi. Într-un castron încăpător am pus smântâna și ouăle întregi. Le-am amestecat cu o lingură. Am adăugat ceapa verde tocată și am amestecat din nou. Am pus un praf de sare în compoziția de smântână cu ouă.

### ****montare și coacere tartă cu cartofi și cremă de smântână cu ceapă****

Peste aluatul fraged precopt am aranjat rondelele de cartof fiert și le-am acoperit cu crema de smântână cu ceapă verde. Am nivelat totul cu spatula și am dat tava cu plăcintă de cartofi din nou la cuptor pentru 20-25 de minute la 180 C.

## ****CUM SE FACE CRUSTA GRATINATĂ DE BRÂNZĂ (CHEDDAR, GOUDA, MOZZARELLA, CAȘCAVAL ETC) A ACESTEI QUICHE?****

Am presărat brânzeturile rase peste plăcinta cu cartofi. Eu am avut un mix de mozzarella cu Gouda și Cheddar dar puteți folosi orice cașcaval care se topește frumos la cuptor.

Am introdus din nou  tava cu quiche cu cartofi la cuptor și am lăsat-o acolo vreo 12-15 minute (la 180 C) sau până ce crusta de brânză s-a gratinat. Cât de bine miroase în bucătărie!

## ****SERVIRE QUICHE CU CARTOFI, BRÂNZĂ, CEAPĂ ȘI SMÂNTÂNĂ – REȚETA DE PLĂCINTĂ SAU TARTĂ APERITIV****

Această quiche cu cartofi, brânză, ceapă și smântână se lasă 10 minute la răcorit, înainte de servire.

Am trecut apoi la porționarea ei în felii mari. Plăcinta caldă cu cartofi și brânzeturi a avut mare succes la colegii și prietenii fiicei mele care au devorat-o caldă, aburindă! Aluat fraged este perfect copt, umplutura este cremoasă și gustoasă iar crusta gratinată din brânză rumenită este fabuloasă! Această quiche este gustoasă și rece, la temperatura camerei. Ea poate fi și reîncălzită la cuptorul cu microunde.