

Quiche di patate, acciughe e cime di rapa

Ingredienti:

- * 1 chilo di cime di rapa
- * 200 grammi di farina 00
- * 100 grammi di panna fresca
- * 2 filetti di acciuga sott'olio
- * 500 grammi di patate
- * 100 grammi di burro
- * 100 grammi di latte
- * 2 uova
- * Peperoncino
- * Olio extra vergine d'oliva
- * Sale

Procedimento:

1. Unire la farina al burro morbido ottenendo un mucchio di briciole.
2. Aggiungere quindi 75 g di acqua con un pizzico di sale e continuare a lavorare fino a ottenere una pasta.
3. Avvolgere la pasta brisée nella pellicola lasciare a riposo in frigorifero per circa 1 ora.
4. Mondare le cime di rapa e lessarle per 5-6 minuti.
5. Scolarle, strizzarle ponendo attenzione che perdano la maggior parte della loro acqua, tritarle grossolanamente.
6. Pelare le patate, tagliate a fettine sottili e lessare per 3 minuti in acqua bollente; infine scolarle, salarle e tritarle.
7. Sbucciare e tritare uno spicchio di aglio.
8. Mettere in tegame 3 cucchiaini di olio, l'aglio e i filetti di acciuga; accendere il fuoco e sciogliere le acciughe.
9. Aggiungere quindi le cime di rapa e aromatizzare con un pezzetto di peperoncino senza semi, lasciate in infusione.
10. Stendere la pasta e con essa foderare una tortiera (diametro 28 cm, altezza 5 cm).
11. Distribuire sul fondo le patate, coprire con le cime di rapa e versare su tutto le uova, mescolate con il latte.
12. Rifilare la pasta lungo il bordo della tortiera e infornare.
13. Lasciare a riposo almeno 10 minuti prima del taglio.