



**Ricetta**

## Quiche di cavolo rosso

Una quiche gustosa e aromatica per chi ama il cavolo rosso.

**30 min**

Tempo di preparazione



**75 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

### RIPIENO

- 1 C burro per arrostire
- 1 cipolla finemente tritata **Di stagione**
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati
- 500 g cavolo rosso tagliato sottile **Di stagione**
- 1 pera a cubetti
- 2 C aceto
- 1,5 dl brodo di verdura
- sale, pepe
- 4 rametti prezzemolo liscio tritato
- 1 pasta per torte spianata, ca. 32 cm Ø

### GLASSA

- 150 g formaggio spalmabile
- 1,5 dl latte
- 2 uova
- 1 c amido di mais
- sale, pepe
- 30 g noci tritate grossolanamente

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

**RIPIENO** Scaldare il burro in una padella capiente, far appassire la cipolla, aggiungere l'aglio, il cavolo e la pera, cuocere per ca. 5 minuti. Aggiungere aceto e brodo, cuocere senza coperchio per ca. 15 minuti, salare, aggiungere il prezzemolo, mettere da parte. Srotolare la pasta per torte e disporla nell'apposita forma, premere bene i bordi, bucherellare il fondo con una forchetta. Versare il ripieno sulla pasta per torte.

---

**2 di 3**

**GLASSA** Mescolare il formaggio spalmabile con tutti gli ingredienti fino all'amido di mais, salare, versare sul ripieno. Decorare con le noci.

---

**3 di 3**

**COTTURA** Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200 °C (modalità statica) per 40-45 minuti. Togliere dalla forma e servire calda o tiepida.