



Mini quiche al formaggio di capra e rosmarino

Preparazione: 40 minuti | Cal/porzione: 300

Dosi per 8 persone | Esecuzione: media

• Ingredienti

200 g di farina 00 ≈ 90 g di burro ≈ 2 uova ≈ 100 g di formaggio di capra tipo Saint Maure de Touraine ≈ 1,5 dl di panna ≈ 30 g di Grana Padano grattugiato ≈ 9 puntine di rametti di rosmarino ≈ pepe nero ≈ sale

1. Frulla nel mixer la farina con una presa di sale e il burro a dadini, aggiungi un uovo e frulla fino a ottenere una pasta omogenea. Forma un panetto, avvolgilo in un foglio di pellicola e lascia riposare in frigo per 30 minuti.
2. Stendi la pasta in una sfoglia sottile, ricava dei dischetti di 8 centimetri di diametro e rivesti 8 stampi da tartelletta di 5 cm. Bucherella il fondo e riempi con il formaggio di capra tagliato a fettine e con la panna sbattuta con l'uovo rimasto, una puntina di rosmarino tritata, il Grana Padano, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
3. Cuoci le tartellette nella parte bassa del forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti e decora ognuna con il rosmarino.



RICETTA DA PAGINA 135

Maccheroni al ferretto con cipolle e acciughe

Preparazione: 55 minuti | Cal/porzione: 590 | Dosi per 4 persone
Esecuzione: facile

Cuoci 300 g di cipolle rosse a fettine per 5 minuti su fiamma bassa in una padella con 4 cucchiai di olio e una presa di sale e unisci 1 foglia di alloro e 2 piccoli rametti di rosmarino legati tra loro con spago da cucina. Versa 2 dl di brodo vegetale bollente e cuoci le cipolle per 20 minuti. Unisci 10 g di filetti di acciuga sott'olio e mescola finché si sciolgono. Cuoci 320 g di maccheroni al ferretto, scolali al dente, versali nella padella, unisci le foglioline tritate di 1 rametto di rosmarino, 40 g di pecorino romano grattugiato e una macinata di pepe e mescola.

I vini: la scelta di @aduavilla



STAPPO FACILE

Viticoltori Ponte da oltre 70 anni riunisce più di 1.000 famiglie venete per produrre i propri vini. Come ottimi abbinamenti con le nostre ricette, consiglio due etichette dall'apertura facile e veloce, senza l'aiuto del cavatappi.

Pinot Grigio Ramato Doc delle Venezia, dal colore buccia di cipolla e naso fresco e floreale, un vino moderno ottimo con aromaticità e speziature.
Merlot Doc delle Venezia, rosso dai riflessi violacei, dal profumo vinoso e leggermente erbaceo.