

# Quiche patate e cipolla



Le torte salate sono facili da preparare, veloci e si adattano a diverse occasioni: potete prepararle per un aperitivo o apericena a casa con amici, per un brunch la domenica mattina o come piatto unico da portare anche in ufficio per il pranzo. Si può fare in infiniti modi. Noi ve la proponiamo di pasta brisè con patate e cipolla, quindi forse non troppo adatta al pranzo in ufficio, ma potete personalizzarla come volete.

## Ingredienti per la pasta brisè

200 g di farina  
100 g di burro  
1 pizzico di sale  
1/2 dl di acqua fredda

## Ingredienti per l'interno

3 patate  
1 cipolla  
2 uova  
200 g di ricotta  
1 pizzico di sale  
olio evo

## Preparazione

Prima di tutto preparate la pasta brisè.

Su una spianatoia disponete la farina a vulcano e all'interno mettete il burro, freddo di frigorifero, tagliato a dadini. Con le punte delle dita amalgamate il burro con la farina, lavoratelo velocemente per impedire che il burro si scaldi, fino ad ottenere un impasto granuloso. Ridisponete a vulcano l'impasto che avete ottenuto e versate all'interno circa 1/2 dl di acqua fredda e un pizzico di sale e riprendete ad impastare il tutto.

Impastate con le mani finché non avrete ottenuto un impasto abbastanza morbido ed omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola e mettetelo a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo mettete a bollire le patate, con la buccia, in una pentola d'acqua. Fate bollire a fuoco abbastanza alto, finché le patate non si saranno ammorbidite. Fate la prova con una forchetta. Quando le patate si saranno lessate, toglietele dall'acqua bollente e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo tagliate a rondelle una cipolla e mettetela a cuocere in una padella con un filo d'olio evo.

Mentre si cuoce la cipolla e si raffreddano le patate, togliete dal frigorifero l'impasto di brisè e stendetelo a disco sulla spianatoia. Imburrate uno stampo per torte o crostate e disponete il disco di pasta brisè all'interno, facendolo aderire perfettamente al fondo e ai bordi. Bucherellate il fondo con una forchetta e rimettete a riposare in frigorifero.

In una ciotola rompete le uova e versatevi la ricotta. Mescolate ed amalgamate in maniera uniforme. Ora che le patate si sono raffreddate, pelatele e tagliatele a

tocchetti o a dadini e unitele al composto. Unite poi la cipolla cotta in padella, aggiustate di sale e mescolate. Riempite la base di pasta brisè con il composto che avete ottenuto.



Infine infornate a circa 180°C per circa 15/20 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le ricette](#)