FOOD BLOGGER - 07 DICEMBRE 2012

Quiche con zucca, porri e noci pecan

STAVOLTA L'OLIO VIENE DALLA BASILICATA E PRECISAMENTE DA RAPOLLA. E HA UN SAPORE FORTE, INTENSO, DECISO, CON UN RETROGUSTO LEGGERMENTE PICCANTE.

L'ho assaggiato dapprima così, da solo. Senza pane. Ed ho subito pensato a mio marito…

Mi ha stupito questo suo sapore così deciso. Gli altri erano piuttosto delicati…

Come usarlo al meglio?

Lo confesso, ho fatto tre ricette, tutte e tre con lo stesso olio, nel giro di un giorno e mezzo. E a tutte ha dato il suo retrogusto piccantino donando un quid in più.

Alla fine ho deciso di parlarvi di questa ricetta, però, perché comunque è quella che ha riscosso maggiore successo, e la cosa mi ha stupito alquanto visto che i miei assaggiatori sono stati i pargoli e c'erano di mezzo delle verdure…

Infine vi voglio raccontare una chicca. Il nome dell'olio proviene dallo scultore che nel 1200 fece i due bassorilievi che si trovano all'interno della cattedrale di Rapolla. Ho subito pensato che lo scultore dovesse avere un carattere somigliante a quest'olio… Sarà per lo stesso motivo che, appena l'ho assaggiato, ho pensato a mio marito?

Quiche con zucca, porri e noci pecan (senza glutine)

Prima di procedere nella ricetta voglio solo ricordare che le farine senza glutine hanno bisogno di un maggior quantitativo di acqua, quindi queste dosi di liquidi vanno bene solo se usate farine senza glutine, altrimenti diminuite drasticamente i liquidi (150 gr in tutto basteranno, di cui 30 gr di olio e il resto metà acqua e metà vino):

Ingredienti

300 gr di farina Farmo

100 gr di vino bianco Capsula Viola Santa Cristina

100 gr di acqua minerale naturale

40 gr di olio extravergine d'oliva Il Sàrolo Rapolla Fiorente

sale

Per la Farcia:

500 gr di zucca

1 porro grande

300 gr di ricotta di pecora

1 scalogno

8 cucchiai di vino bianco (io come sopra)

3 uova codice 0 (bio) o 1 (allevate all'aria aperta)

125 gr di pancetta affumicata

parmigiano reggiano q.b.

50 gr di noci pecan (sostituibili con le noci normali), tritate

olio extravergine d'oliva Il Sàrolo Rapolla Fiorente

sale

Impastate la farina con il sale, l'olio, il vino e l'acqua, fin quando avrete una pasta morbida, ma non appiccicosa. E' più facile se mettete prima tutti gli ingredienti soli all'interno di una ciotola capiente e poi, nel mezzo, mettete tutti liquidi e con una forchetta cominciate ad amalgamare con una forchetta. Quando le polveri e i liquidi saranno amalgamati, con poca farina sulle mani, impastate per pochi minuti e lasciate riposare.

Nel frattempo preparate il condimento.

Tagliate la zucca a dadini, così come lo scalogno e fate rosolare con un po' d'olio in una pentola capiente. Quindi aggiungete un po' di vino bianco, lasciate sfumare e aggiungete circa 1 dl di acqua. Fate cuocere per circa 20 minuti, controllando che non si asciughi.

Lavate il porro, eliminate le foglie più esterne e tagliatelo a rondelle sottili. Fate rosolare con un po' olio. Coprite con un coperchio e fate cuocere, facendo attenzione che non si brucino. Caso mai aggiungete qualche cucchiaio di acqua.

Quando tutto sarà freddo, mescolate la zucca, schiacciandola un po' con una forchetta, i porri, la ricotta, il parmigiano, la pancetta e le noci tritate.

Quindi stendete la pasta. Io con questa dose sono riuscita a fare due quiche, e versate il condimento su ogni quiche. Cuocete in forno a 180° (anche ventilato) per una ventina di minuti.

La quiche si può mangiare sia calda, che tiepida che fredda.

Leggi il post su Cardamomo & Co