



Quiche s ricottom i špinatom

kuhinja
talijanska

slijed
predjela

zahtjevnost
osrednje



porcija/komada
6

priprema
30 m

kuhanje
50 m

spretno za
2 h

Za prhko tijesto:

- ✓ 250 g glatkog brašna
- ✓ 1 žličica soli
- ✓ 1/2 žličice sitno sjeckane majčine dušice
- ✓ 60 ml maslinova ulja
- ✓ 120 ml ledene vode

Za nadjev:

- ✓ 180 gr milerama ili masnog kiselog vrhnja
- ✓ 3 jaja
- ✓ 125 gr ricotta sira
- ✓ pola glavice luka
- ✓ 1 češanj češnjaka
- ✓ 125 gr špinata
- ✓ 50 gr parmezana
- ✓ malo muškarnog oraščića
- ✓ sol, papar
- ✓ 50 gr sira tipa gauda

Postupak

Za tijesto pomiješajte sol, brašno i majčinu dušicu. Dodajte maslinovo ulje i ledenu vodu i kratko zamijesite, tek toliko da se tijesto formira u kuglu. Zamotajte u plastičnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat.

Pećnicu ugrijte na 190 stupnjeva.

Tijesto razvaljajte u krug na lagano pobrašnjennoj površini te pomoću valjka prenesite u okrugli kalup za pite. Rubove koji vire, koji su višak odrežite, a tijesto ispikajte vilicom. Preko tijesta stavite pek papir, a preko njega grah (kako se ne bi napuhalo tijekom pečenja) i pecite 10 min.

Nakon toga maknite grah i papir pa vratite u pećnicu na još 5 minuta. Izvadite da se malo ohladi.

Za nadjev nasjeckajte luk i češnjak te ga stavite dinstati na par kapi maslinovog ulja.

Nasjeckajte špinat i dodajte ga luku. Dinstajte na laganoj vatri 5-6 minuta, pa stavite da se malo ohladi.

Pomiješajte jaja, mileram, ricottu, parmezan, muškarni oraščić, sol i papar. Dodajte i špinat.

Prebacite sve preko tijesta u kalup pa preko svega naribajte sir. Stavite peći na 200 stupnjeva 25-35 minuta.