

# CANNAMELA

Quiche con spinaci e salsa alla curcuma



# Ingredienti

- 270 g farina 0
- 120 g burro freddo a cubetti
- qb sale
- qb acqua
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- 2 uova
- 160 g spinaci lessati
- 1 spicchio aglio
- 250 g ricotta
- ½ cucchiaino peperoncino macinato CANNAMELA
- 60 g pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
- 150 g yogurt bianco non zuccherato
- 1 cucchiaino olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini curcuma macinata CANNAMELA



Porzioni  
8 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
45 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
357.62\*

\* Calorie calcolate da Quaddò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 Pasta brisée: intridere il burro a cubetti con la farina e due pizzichi di pepe nero macinato CANNAMELA, sale e formare delle briciole. Finire di impastare con poca acqua fredda.

**2** Preparare un panetto, proteggerlo con pellicola per alimenti e porlo in frigo per 50 min.



**3** Farcia: in una padella passare nell'olio gli spinaci tritati con l'aglio. Salare e insaporire con il peperoncino macinato CANNAMELA.



**4** Sbattere le uova e incorporare il pecorino, la ricotta e gli spinaci senza aglio.



**5** Foderare uno stampo di Ø 24 cm con la pasta brisée stesa, bucherellare il fondo con una forchetta e versare la farcia.



**6** Rifilare la pasta sul bordo. Nella brisée avanzata ritagliare delle strisce e disporle sulla farcia incrociandole.

**7** Infornare a 175° e cuocere per 40 min, poi proseguire la cottura per altri 12-13 min con calore solo sotto.

**8** Crema allo yogurt: condire lo yogurt con un filo d'olio, un pizzico di sale e la curcuma CANNAMELA.



**9** Servire la quiche con la salsa alla curcuma.