



QUICHE DI TOPINAMBUR

Categoria: Piatti Unici **Tempo di preparazione:** 40 minuti **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 4 persone

- 2 rotoli di pasta sfoglia pronta
- 350 g di topinambur
- 100 g di mozzarella
- 1 tuorlo d'uovo
- foglie di salvia
- sale e pepe a piacere

Chef: Viviana Marrocoli

Un antipasto perfetto per un pranzo del fine settimana con gli amici: insolito, facile da preparare e di grande effetto grazie al sapore dolce e nocciolato del topinambur.

Preparazione

Srotolare un foglio di pasta sfoglia su carta oleata e disporlo in una tortiera di ceramica di 22 cm.

Sbucciare i topinambur e tritarli finemente con una mandolina (o un coltello affilato).

Tritare finemente la mozzarella e metterla a scolare in un colino.

Prendere la tortiera foderata di pasta sfoglia e disporre le fette di topinambur, cercando di fare uno strato uniforme su tutta la superficie.

Disporre la mozzarella sopra i topinambur e condire con sale e pepe.

Creare un coperchio con il secondo foglio di pasta sfoglia, rifinire i bordi, bucherellare la pasta e spennellare leggermente con il tuorlo d'uovo appena sbattuto.

Cuocere in forno preriscaldato a 190°/200° C finché la pasta sfoglia non sarà dorata e cotta.

Ci vorranno circa 25/30 minuti.

Una volta cotta, servire la crostata.

*Enjoy dallo chef **Viviana Marrocoli!***

