

Quiche ricotta e pomodorini canditi





Basta poco per farmi felice.

Un piccolo dono, una giornata di sole, un sorriso o una parola gentile da un'amica, una passeggiata fuori in piacevole compagnia, tua figlia che ha voglia di pasticciare con te senza musì o paturnie dell'età (non voglio aprire l'argomento.....).

Mi piace ogni tanto concedermi una coccola...a volte ne ho prepotentemente bisogno, ho bisogno di gratificarmi e di tirarmi un pò su, e nulla più di questo mi rende appagata e serena.

Così ogni tanto mi regalo un piccolo lusso...davvero piccolo in verità...un acquisto in libreria per esempio.

[Questo](#) libro è stato uno degli ultimi.



Da qui ho estrapolato questa ricetta, che io e mia figlia abbiamo preparato a quattro mani in una bella giornata di sole autunnale..è stata la nostra cena, insieme a bresaola e verdure.

Ingredienti:
1 rotolo di pasta sfoglia
1 albume

200 gr di ricotta
2 uova sbattute
80 gr di parmigiano grattugiato
150 gr di pomodori canditi
basilico q.b (io ho usato il mio tritato e surgelato!)
sale e pepe

Innanzitutto ho preparato i pomodorini canditi. I miei erano ciliegini: li ho lavati, asciugati appena, tolto un pò di semini in eccesso e li ho messi per circa una decina di minuti su carta assorbente con il lato tagliato rivolto verso il basso.

In una ciotola ho mescolato 4 cucchiaini di olio di oliva, sale e pepe e 1 cucchiaino di zucchero.

Ho versato il composto in una teglia da forno abbastanza grande e ci ho sistemato sopra i miei pomodorini sempre col lato tagliato verso il basso.

Ho fatto caramellare per circa tre quarti d'ora a 130°.

Li ho poi tolti dal forno e lasciati intiepidire.

Ho predisposto la preriscaldatura del forno a 200° per la cottura della quiche.

Ho steso la pasta sfoglia in una tortiera mantenendo sotto il foglio di carta forno.

In una ciotola ho amalgamato le uova già precedentemente sbattute, l'albume, la ricotta, il parmigiano e il basilico; ho salato e pepato leggermente.

Ho versato la preparazione nel guscio di sfoglia, ed ho aggiunto in superficie i pomodori canditi.



Ho cotto in forno per circa una mezz'oretta.

Servitela calda o tiepida, è davvero squisita e delicata.

Buona giornata a tutti voi!