

# Quiche al salmone con asparagi e porri

Categoria: Ricette di Natale - Antipasti



## Informazioni Generali



**Preparazione:**  
20 min



**Cottura:**  
30 min



**Dosi per:**  
6 persone



**Costo:**  
Medio



**Difficoltà:**  
Bassa

## per la quiche

>> Asparagi 400 gr	>> Porri 250 gr
>> Burro 50 gr	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva 2 cucchiari	>> Salmone affumicato 250 gr
>> Panna fresca 50 ml	>> Pasta brise' un disco di 250 gr
>> Pepe macinato q.b.	

## Per la besciamella

>> Burro 20 gr	>> Noce moscata grattugiata q.b.
>> Farina 20 gr	>> Sale q.b.
>> Latte fresco intero 200 ml	

## Preparazione



In una padella, mettete l'olio e il burro a fondere, dopodiché aggiungete i porri tagliati finemente (1) (solo la parte bianca ) e lasciateli appassire dolcemente senza fargli prendere colore. Nel frattempo, lessate gli asparagi (2), mettetene da parte 4 e tagliate i rimanenti a fettine, lasciando però le punte intere e scartando le estremità dei gambi piuttosto legnosi (3).



Preparate la **besciamella** con gli ingredienti sopra indicati (4), seguendo la ricetta passo passo che troverete cliccando [qui](#). Quando i porri saranno ben ammorbiditi, aggiungete in padella gli asparagi tagliati (5) e lasciate insaporire qualche minuto. Unite il salmone tagliato a listerelle piuttosto grandi (6), lasciandone da parte qualcuna per la decorazione finale della quiche;



aggiungete la panna (7), mescolate e dopo un minuto aggiungete anche la besciamella (8). Amalgamate per bene, poi aggiustate di sale e pepe e spegnete il fuoco. Imbrattate una pirofila bassa per quiche (9) del diametro di 26 cm,



e foderatela con il disco di **pasta briseè** (se volete preparare la **pasta briseè** in casa, guardate la ricetta passo passo cliccando [qui](#)), quindi punzecchiate la pasta con i rebbi di una forchetta (10) e versate al suo interno il composto precedentemente ottenuto (11). Richiudete i bordi della quiche verso l'interno della pirofila (12) e poi guarnite con il salmone e gli asparagi restanti. Cospargete la superficie con qualche fiocchetto di burro e infornate in forno già caldo a 190° per 25-30 minuti, fino a che la pasta briseè sarà ben dorata e croccante. Estraiete la quiche, lasciatela riposare per 5 minuti e poi tagliatela e servitela calda o tiepida.

## Consiglio

Se volete rendere ancora più ricca la vostra quiche al salmone, potete aggiungere qualche gamberetto al ripieno e sulla superficie di questa golosa pietanza, unendo anche un pizzico di prezzemolo tritato o erba cipollina.

---