



QUICHE

ALLA BIRRA E PEPITA DEL PIAVE®

Ricetta di Emanuele Bianchin

Realizzata con il prodotto:

- **Farina PIETRA DEL PIAVE®
Pane e Lievitati**
- **Birra LaRü THYMUS**
- **PEPITA DEL PIAVE®
Salumificio Piovesan**



INGREDIENTI PASTA BRISÉE

Farina Pietra del Piave®	1000g
Burro Morbido	700g
Uova intere	100g (2pz)
Tuorlo d'uovo	45g (3pz)
Sale	20g
Spezie	q.b.

INGREDIENTI PAREILLE

Latte	175g
Birra LaRü Thymus	175g
Uova intere	300g (6pz)
Parmigiano grattugiato	60g
Mozzarella a cubetti	q.b.
Pepita del Piave® a cubetti	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA BRISÉE

Preparare il burro morbido a parte e poi impastare tutti gli ingredienti.

PER LA PAREILLE

Incorporare tutti gli ingredienti.

Far riposare in frigorifero prima di infornarla insieme alla pepita come ripieno, cuocere il tutto fino a che la pasta brisée non risulterà dorata.