

TORTE SALATE

Quiche ai porri

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

350 g di pasta brisée
250 g di porri (solo la parte bianca)
50 g di burro
2 uova
¼ di lt di latte
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i porri in fettine sottili, scottarli per 5 minuti, in acqua bollente, poi brasarli nel burro. Spalmare leggermente di burro una tortiera e rivestirla di pasta. Stendere sul fondo i porri, che nel frattempo si saranno raffreddati, versarvi sopra un composto preparato con uova ben sbattute, mescolate al latte e ben condite con sale e pepe. Mettere a cuocere in forno molto caldo. Questa quiche si mangia tiepida.