

TORTE SALATE

## Quiche cipolle e groviera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 80 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La quiche con cipolle e groviera è una torta salata di ispirazione francese: un piatto inaspettatamente delicato, dai profumi rustici, di semplice esecuzione e che può diventare senza fatica un piatto sovrano in tavola, accompagnato da un buon bicchiere di vino.

### INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr

CIPOLLE BIANCHE 600 gr

GROVIERA 100 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 100 ml

PANNA FRESCA 150 ml

SALE

PEPE NERO

FARINA per lo stampo - 1 cucchiaio da tavola

BURRO per lo stampo - 20 gr

### PREPARAZIONE

**1** Pulite e tagliate le cipolle a fettine, mettetele in una padella con 45 g di burro e lasciatele stufare per 1 ora a fiamma dolce aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di acqua o brodo vegetale, per non far bruciare le cipolle.

A parte ungete ed infarinate una teglia da forno per crostate dal diametro 24 cm.

Stendere la pasta brisè ad uno spessore di 3 - 4 mm, foderate con questa la teglia, facendo bene aderire la pasta ai bordi. Bucherellate la base di brisè con i rebbi di una forchetta, ricoprite con un foglio di carta forno, distribuitevi sopra dei legumi e premete leggermente per farli aderire al fondo e lungo i bordi.

Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti, sfornate, togliete la carta con i legumi e spennellate la superficie con un uovo, quindi infornate nuovamente per altri 7 minuti.

In una ciotola, sbattete le rimanenti uova con sale e pepe, aggiungete il latte e la panna e mescolate il tutto per ottenere un composto omogeneo e denso.



**2** Distribuite il groviera sulla base di brisè, quindi verate uniformemente le cipolla.



3 Versate, infine, il composto di uova, latte e panna.



4 Lasciate cuocere in forno per altri 20 minuti a 200 gradi o fino a doratura. Aspettate 5 minuti prima di sformarla, servite la quiche calda.

## NOTE

La quiche è una torta salata francese che si presta a innumerevoli varianti grazie alle combinazioni di ingredienti che la sua preparazione permette. Nello specifico, la quiche con la presenza di cipolle viene chiamata in Francia quiche alsacienne, dall'omonima regione dell'Alsazia. La regione confinante della Lorena invece, dà i natali alla più famosa quiche lorraine, a base di panna, uova e pancetta. Anticamente, le due regioni unite erano un territorio conteso tra Germania e Francia e queste due quiches vengono definite dai francesi semplicemente due versioni della stessa ricetta.