

TORTE SALATE

Quiche lorraine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia Findus
- 250 g di pancetta affumicata a cubetti
- 150 g di emmenthal grattugiato
- 250 ml di panna liquida
- 2 uova
- sale
- noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 - Srotolare la pasta sfoglia su un foglio di carta da forno.
 - Ritagliare i bordi della carta e adagiare il tutto in una tortiera.
 - Modellare i bordi della pasta sfoglia affinché possano contenere gli altri ingredienti senza farli fuoriuscire.

- Bucherellare il fondo.
- Distribuire sul fondo in maniera uniforme prima la pancetta, poi l'emmenthal grattugiato.
- in una terrina versare la panna, le uova, il sale e un pizzico di noce moscata grattugiata.
- mescolare il tutto e versarlo nella tortiera.
- infornare a circa 200° fino a quando la superficie sarà dorata.