

TORTE SALATE

Quiche lorraine

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

350 g di pasta brisée
350 g di pancetta affumicata
50 g di formaggio svizzero
100 g di panna da cucina
40 g di burro
3 uova
3 dl di latte
noce moscata
sale
pepe
burro

PREPARAZIONE

1 Porre sulla lastra da forno una tortiera, leggermente spalmata di burro, e rivestirla con la pasta. Pungere il fondo qua e là con il coltello e ricoprirlo con fette sottilissime di pancetta. Foderare ulteriormente con sottili fette di formaggio e alla fine versare nella

forma un composto fatto con le uova ben sbattute, il latte, la panna, sale e pepe. Mettere in forno molto caldo. A cottura ultimata servire subito.