

TORTE SALATE

## Quiche lorraine tradizionale francese

---

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 70 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La **quiche lorraine** è una torta salata famosa in tutto il mondo. Anche se il nome è di origine tedesca è un piatto tipico della Lorena. E' una torta salata guarnita con uova e pancetta. Può essere servita come antipasto oppure far parte di un buffet.

Provate la nostra ricetta.

Fare la quiche lorraine non è assolutamente difficile e il risultato invece è superlativo! Provate questa ricetta e vedrete che bontà!

Se amate poi questo genere di proposte ecco per voi altre idee di ricette di torte rustiche:

[quiche rustica patate e pancetta](#)

[rustico porcini e formaggio](#)

[rustici leccesi](#)

## INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr

UOVA sbattuto - 1

PANCETTA AFFUMICATA 180 gr

UOVA 3

PANNA 250 gr

GRUVIERA 80 gr

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta della quiche lorreine stendete la pasta fino ad uno spessore di 3-4 mm, quindi foderate con questa una tortiera debitamente imburrata e infarinata.

Ricoprite la pasta brisée con la carta forno e un peso (fagioli, riso etc ect).

Infornate la base di brisée per 20 minuti a 200°C.

Rimuovete i fagioli e la carta forno e spennellate il guscio di pasta con l'uovo sbattuto; infornate nuovamente per 5 minuti.

Preparate la farcia: rosolate la pancetta in padella con un cucchiaio di olio. Sgocciolatela e asciugatela molto bene con della carta assorbente e conservatela al caldo.

Sbattete le uova aromatizzandole con noce moscata, sale e pepe. Incorporare, sempre sbattendo, la panna, quindi passate il composto al setaccio.



**2** Distribuite la pancetta e il groviera sulla base di briséé e ricoprite il tutto con il composto di uova e panna.





- 3** Infornate per circa 25-30 minuti, finchè il ripieno avrà preso consistenza e la superficie sarà ben dorata.

## CONSIGLI

**Ha un sapore molto forte questa torta salata?**

No, ha un sapore delicato, è adatta anche ai bambini.

**Quanto tempo posso conservare questa torta salata?**

Può essere conservata in frigorifero per al massimo due giorni.

**Posso congelare la quiche lorraine?**

Sì, cuocila falla raffreddare e poi surgela. In questo modo potrei averla a disposizione quando ti serve.

**Mi daresti altre ricette di torte salate?**

Ti consiglio la torta salata [bietola e groviera](#) e la [quiche con gli asparagi e pancetta](#)