

TORTE SALATE

Quiche porri e pancetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una torta salata profumata e saporita ed al tempo stesso semplice da preparare. Se volete assaporarla al meglio servitela ancora calda, gusterete in pieno la cremosità del ripieno. Provate la quiche porri e pancetta, è una preparazione che non lascerete più e che diverrà presto uno dei vostri assi nella manica! Seguite il passo passo e se amate i rustici da forno per voi ecco un'altra idea: [torta ai fiori di zucca](#), buonissima!

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr
PORRI 230 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
LATTE INTERO 100 ml
PANNA FRESCA 150 ml
UOVA 3
BURRO 50 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e tagliate i porri a fettine, metteteli in una padella con 45 g di burro e lasciateli stufare per 1 ora a fiamma dolce aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di acqua o brodo vegetale, per non far bruciare i porri.



- 2 In una padella, rosolate la pancetta tagliata a cubetti, sgocciolate la pancetta dal grasso di cottura.





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

Stendete la pasta brisè ad uno spessore di 3 - 4 mm, foderate con questa la teglia, facendo bene aderire la pasta ai bordi. Bucherellate con i rebbi di una forchetta la base di brisè, coprite 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 mescolando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.



4 Distribuite uniformemente i porri sulla base di brisè, quindi cospargete con la pancetta.



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



6 Lasciate cuocere in forno per altri 20 minuti a 200°C o fino a doratura.

Aspettate 5 minuti prima di sformarla, servite la quiche calda.