

ANTIPASTI E SNACK

Quiche lorraine

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



Scopri come preparare la Quiche Lorraine, la classica torta salata francese con pancetta e formaggio, perfetta per ogni occasione. Prova la ricetta!

PANCETTA AFFUMICATA 150 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 2

PANNA 400 gr

LATTE 100 gr

EMMENTHAL 100 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

COME FARE LA QUICHE LORRAINE

- 1 Inizia a cucinare la quiche Lorraine dalla pasta brisè con l'uovo: in una ciotola versa farina e sale e aggiungi il burro ammorbidito, procedi sfregando gli ingredienti tra le mani in modo da ottenere la cosiddetta sabbatura. Ti ritroverai nella ciotola delle briciole sottili.







- 2** In un'altra ciotola, metti il tuorlo d'uovo e 2 cucchiaini di acqua fredda, sbattilo con una forchetta per ottenere una crema omogenea, poi aggiungilo al composto sabbioso e mescola pizzicando con le mani fino a formare un impasto sodo e compatto che ti servirà da guscio alla torta salata. Quando l'impasto avrà la giusta consistenza e non si attaccherà più alle dita, spostalo sul piano da lavoro e compattalo in un panetto che avvolgerai in pellicola trasparente. Riponi la pasta brisè in frigo per circa un'ora.



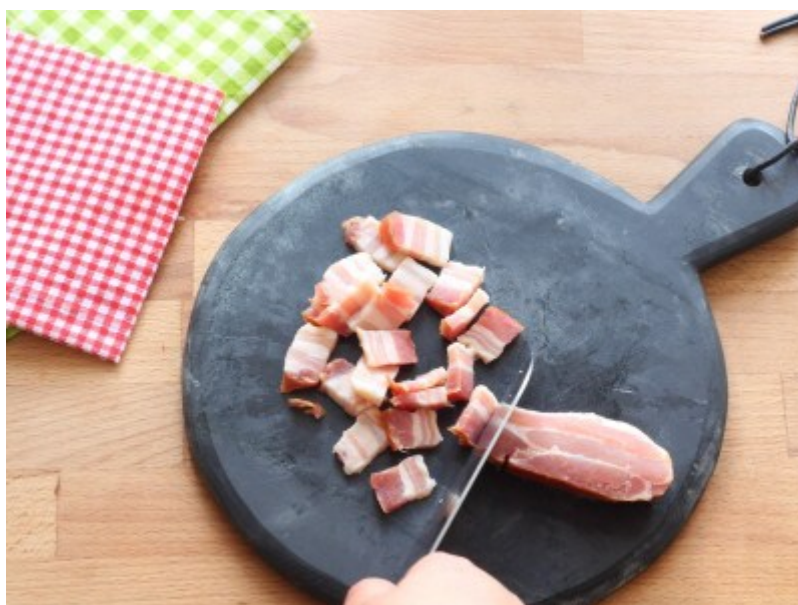


3 Mentre l'impasto riposa, puoi preparare il ripieno. Togli la cotenna al trancio di pancetta

affumicata e taglia il salume a listarelle.

Scalda una padella antiaderente, senza aggiungere condimento, quando è calda aggiungi al pancetta e falla rosolare in modo che perda il suo grasso. Togli dal fuoco quando i pezzi di pancetta saranno ben rosolati

Grattugia il formaggio con una grattugia a fori larghi.







- 4 Metti le uova intere e i tuorli in una ciotola. Aggiungi latte e panna, una presa di sale e pepe, insaporisci con una generosa grattugiata di noce moscata. Mescola il composto con una frusta.







- 5 Riprendi la pasta brisè dal frigo e stendila con un mattarello, dalle forma rotonda e cerca di arrivare ad uno spessore di mezzo cm.circa. Imburra il fondo e il bordo di una teglia tonda da 24 cm e stendici la sfoglia di pasta brisè. Elimina l'eccesso di pasta dai bordi facendo pressione con il mattarello e con le dita fai aderire bene il fondo alla teglia. Pratica dei fori con i rebbi di una forchetta in tutta la superficie della pasta brisè, in questo modo eviterai brutti rigonfiamenti in cottura.





6 distribuisce sul fondo della torta il formaggio grattugiato, tienine un po' da parte.

Distribuisci anche la pancetta e infine copri tutto con il composto di panna e uova.

Aggiungi il restante formaggio e cuoci la Quiche Lorraine in forno preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti, quando la superficie della torta è ben dorata è pronta per essere sfornata e servita tagliata a fette.







QUICHE LORRAINE: LA RICETTA CLASSICA E GUSTOSA DELLA CUCINA

La **Quiche Lorraine** è un grande classico della cucina francese, perfetto per chi cerca un piatto versatile e ricco di sapore. Questa torta salata, originaria della regione della Lorena, è composta da una base croccante di pasta brisée farcita con un ripieno cremoso di uova, panna, pancetta e, in alcune varianti, formaggio. **La Quiche Lorraine è l'ideale per un aperitivo, un pranzo leggero o una cena elegante, e può essere gustata sia calda che fredda.** Facile da preparare e dal sapore inconfondibile, è il piatto perfetto per ogni occasione, che porta in tavola tutto il gusto della tradizione francese. *Scopri la nostra ricetta e i consigli per ottenere una quiche perfettamente croccante e saporita.*

COME CONSERVARE LA QUICHE LORRAINE

La Quiche Lorraine può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, chiusa in un contenitore ermetico o avvolta in pellicola trasparente. Per gustarla al meglio, ti consigliamo di riscaldarla in forno prima di servirla, così da far tornare la base croccante e il ripieno cremoso. **La quiche può anche essere congelata:** lasciala raffreddare completamente, tagliala a fette e avvolgile singolarmente in pellicola trasparente. Al momento di consumarla, scongela la quiche in frigorifero e scaldala in forno per farla tornare croccante e gustosa.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza della Quiche Lorraine, puoi trasformarla in un gustoso piatto di recupero. Ad esempio, taglia la quiche avanzata a cubetti e aggiungila a un'insalata verde o servila come finger food per un aperitivo. Puoi anche frullare il ripieno con un po' di brodo per creare una crema da servire come antipasto, riducendo al minimo lo spreco alimentare.