

TORTE SALATE

Quiche alle cipolle

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

350 g di pasta brisée
250 g di cipolle
50 g di burro
2 uova
¼ di lt di latte
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fettine sottili le cipolle, farle brasare nel burro senza che si colorino troppo. Spalmare leggermente di burro una tortiera e rivestirla di pasta. Stendere sul fondo le cipolle, che nel frattempo si saranno raffreddate, versarvi sopra un composto preparato con uova ben sbattute, mescolate al latte e ben condite con sale e pepe. Mettere a cuocere in forno molto caldo. Questa quiche si mangia tiepida.