

TORTE SALATE

Quiche alle cipolle

di: *Cookaround*

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.