

TORTE SALATE

# Quiche cipolle e groviera

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La quiche con cipolle e groviera è una torta salata di ispirazione francese: un piatto inaspettatamente delicato, dai profumi rustici, di semplice esecuzione e che può diventare senza fatica un piatto sovrano in tavola, accompagnato da un buon bicchiere di vino.

## INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr

CIPOLLE BIANCHE 600 gr

GROVIERA 100 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 100 ml

PANNA FRESCA 150 ml

SALE

PEPE NERO

FARINA per lo stampo - 1 cucchiaio da tavola

BURRO per lo stampo - 20 gr

## PREPARAZIONE

**1** Pulite e tagliate le cipolle a fettine, mettetele in una padella con 45 g di burro e lasciatele stufare per 1 ora a fiamma dolce aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di acqua o brodo vegetale, per non far bruciare le cipolle.

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

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



**2** Distribuite il groviera sulla base di brisè, quindi verate uniformemente le cipolla.



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



4 Lasciate cuocere in forno per altri 20 minuti a 200 gradi o fino a doratura. Aspettate 5 minuti prima di sformarla, servite la quiche calda.

NOTE