

TORTE SALATE

Quiche lorraine di ***frenzy***

di: ***frenzy***

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate i rustici al forno, sappiate che la ricetta di questa quiche lorraine di ***frenzy*** è davvero speciale! Una ricetta che di certo vi verrà in maniera perfetta seguendo questo passo passo!

INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia
80 g di pancetta affumicata a fette
4 uova
40 cl di latte
1 cipolla grande
100 g di formaggio groviera a dadini (o fontina)
50 g di formaggio grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulire e affettare la cipolla e farla appassire in padella con poco olio.



2 Quando si sarà dorata unire la pancetta affumicata.



3 Mettere la pasta sfoglia in una teglia per crostate con della carta da forno.



4 In una ciotola, sbattere le uova, il parmigiano, il sale ed il pepe.



5 Successivamente, aggiungere il latte



6 fino ad ottenere un composto così.



7 Disporre nella pasta sfoglia la cipolla e la pancetta.



8 Tagliare il groviera a dadini.



9 Disporlo nella pasta sfoglia insieme alla cipolla e alla pancetta.



10 Versare il composto di latte e uova nella tortiera.





11 Cuocete in forno a 180/200°C per circa 35 minuti.



12 Ecco la torta pronta per essere servita.

