

TORTE SALATE

Quiche lorraine tradizionale francese

di: *Maria*

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 70 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **quiche lorraine** è una torta salata famosa in tutto il mondo. Anche se il nome è di origine tedesca è un piatto tipico della Lorena. E' una torta salata guarnita con uova e pancetta. Può essere servita come antipasto oppure far parte di un buffet. Provate la nostra ricetta.

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr
UOVA sbattuto - 1
PANCETTA AFFUMICATA 180 gr
UOVA 3
PANNA 250 gr
GRUVIERA 80 gr
NOCE MOSCATA 1 pizzico
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta della quiche lorreine stendete la pasta fino ad uno spessore di 3-4 mm, quindi foderate con questa una tortiera debitamente imburrata e infarinata.

Ricoprite la pasta brisée con la carta forno e un peso (fagioli, riso etc ect).

Infornate la base di brisée per 20 minuti a 200°C.

Rimuovete i fagioli e la carta forno e spennellate il guscio di pasta con l'uovo sbattuto; infornate nuovamente per 5 minuti.

Preparate la farcia: rosolate la pancetta in padella con un cucchiaino di olio. Sgocciolatela e asciugatela molto bene con della carta assorbente e conservatela al caldo.

Sbattete le uova aromatizzandole con noce moscata, sale e pepe. Incorporare, sempre sbattendo, la panna, quindi passate il composto al setaccio.



2 Distribuite la pancetta e il groviera sulla base di brisée e ricoprite il tutto con il composto di uova e panna.



- 3 Infornate per circa 25-30 minuti, finchè il ripieno avrà preso consistenza e la superficie sarà ben dorata.

CONSIGLI