

TORTE SALATE

Quiche rustica patate e pancetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Torte salate, che **deliziose e sfiziose ricette!**

Quando inizi ad avere in frigo troppi avanzi di salumi, formaggi, verdure, o anche carne e pesce, **la torta salata è l'idea furba** che solitamente viene in tuo aiuto. **Ma la torta salata non è solo questo!** La nostra **quiche rustica con patate e pancetta**, è una **ricetta** che può diventare una **cena veloce** e nutriente se accompagnata da **insalata fresca di stagione**, oppure può essere un **jolly per rinfreschi e buffet**, infatti le quiche sono davvero belle anche da vedere, oltre ad essere appetitose agli occhi di grandi e piccini.

le torte salate sono versatili, oltre al ripieno usato

in infinite combinazioni, puoi anche sbizzarrirti con la **pasta dell'involucro**, puoi andare dalla classica **pasta sfoglia già confezionata** per fare prima, all' [impasto per la pizza](#), oppure alla **pasta brisè**, come in questo caso. **La pasta brisè è tipica della quiche.**

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, una deliziosa **quiche rustica con patate e pancetta.**

Se ti piacciono le torte salate, **ecco qui altre idee di ricette** che potrebbero piacerti:

[Torta salata cotta e formaggio](#)

[Strudel di melanzane](#)

[Torta di rose salata](#)

[Torta salata al prosciutto](#)

[Torta di patate in padella](#)

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr

PANCETTA (TESA) 200 gr

PANNA 150 ml

LATTE INTERO 100 ml

UOVA 3

PATATE media grandezza - 2

PREZZEMOLO ciuffo - 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

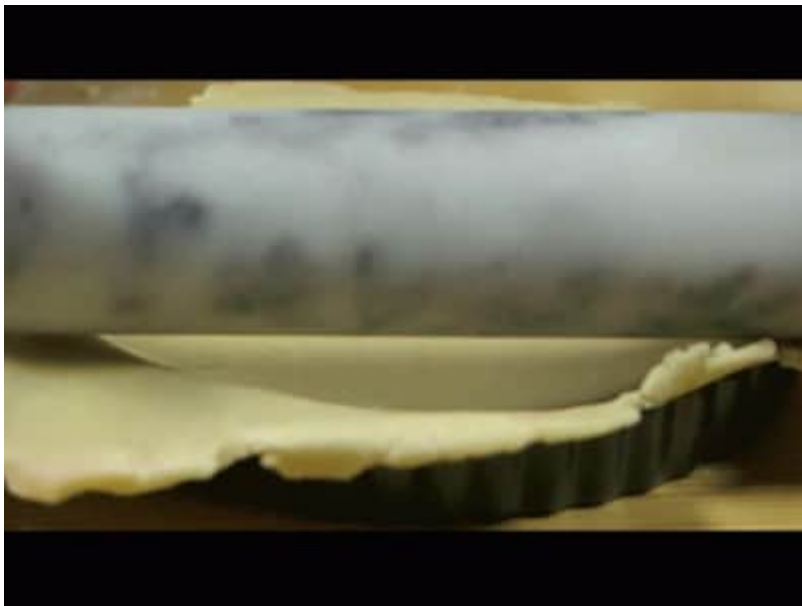
- 1** Ecco come preparare la quiche rustica con patate e pancetta, inizia sbucciando e affettando le patate a rondelle e taglia la pancetta a tocchetti da 1cm.



- 2 Trasferisci la pancetta in un pentolino con l'acqua e lessala per 10 minuti. Scotta le patate in acqua bollente per circa 5 minuti.



- 3 Imburra una teglia da forno per crostate dal diametro 24 cm. Stendi la pasta brisè ad uno spessore di 3-4 mm, foderi di pasta la teglia, aiutandoti con il mattarello e facendo bene aderire la pasta ai bordi.



- 4 Bucherella la base di brisè con i rebbi di una forchetta, copri con un foglio di carta forno e distribuiscici sopra dei legumi, del riso o i pesetti da pasticceria premendo leggermente per farli aderire al fondo e lungo i bordi. Cuoci in forno a 200°C per 20 minuti, sforna, toglila carta con i legumi e spennella la superficie con un uovo, quindi inforna nuovamente per altri 7 minuti.



- 5 In una ciotola sbatti le uova con il sale e il pepe, aggiungi il latte e la panna, amalgamando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.



- 6 Stendi le patate sul fondo della pasta brisè, aggiungi la pancetta e il prezzemolo tritato, infine versa il composto di uova, latte e panna fino a riempirlo per tre quarti della teglia. Inforna per altri 20 minuti a 200°C o a doratura. Aspetta 5 minuti prima di sformarla, servi la quiche rustica patate e pancetta calda.



