

quiche lorraine

Scritto da Administrator

Sabato 08 Dicembre 2012 15:28 - Ultimo aggiornamento Sabato 08 Dicembre 2012 15:57



QUICHE LORRAINE

La quiche lorraine è la varietà più conosciuta di quiche.

Originaria della regione della Lorena, in Francia, questa torta salata è un delizioso connubio di croccantezza e cremosità.

Il successo di questa ricetta è anche merito delle tante e golose varianti possibili: salmone e curry, prosciutto e gruviera, pere e roquefort, verdure e pesto.

INGREDIENTI:

una confezione di pasta brisè già stesa

2 uova + 2 tuorli

4 cucchiaini da minestra di emmenthal grattugiato

Sale e pepe

400 ml di latte

100 gr. di pancetta affumicata tagliata a dadini

2 scalogni piccoli tritati finemente

quiche lorraine

Scritto da Administrator

Sabato 08 Dicembre 2012 15:28 - Ultimo aggiornamento Sabato 08 Dicembre 2012 15:57

Olio extravergine d'oliva

Mettete in una teglia tonda la carta da forno e appoggiatevi la sfoglia di pasta brisè in modo che i bordi fuoriescano dalla teglia.

Sbattete con una frusta le uova con il latte, sale e pepe.

In una padella antiaderente versate 2 cucchiaini d'olio e soffriggete gli scalogni e la pancetta.

Sul fondo della pasta brisè mettete l'emmenthal e poi il composto di scalogno e pancetta e infine le uova frullate. Ripiegate i bordi verso l'interno, cercando di non far fuoriuscire il ripieno che sarà molto liquido.

Infornate a 180° per circa 40 minuti o fino a che il composto si sarà rappreso e la pasta sarà ben dorata.

E' ottima mangiata sia calda che fredda.