Torta salata Quiche Lorraine



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: a piacere
- Cipolla: ½
- Grana: 150 gr
- Noce moscata: a piacere
- Pancetta: 200 gr
- Panna: 200 ml
- Pasta sfoglia: 230 gr
- Pepe: a piacere
- Sale: q.b.
- Uova: 2

Preparazione

Preparare gli ingredienti che vi serviranno per il ripieno della quiche: prendete le uova e sbattetele in una ciotola insieme alla panna, aggiungete poi un pizzico di noce moscata, un pizzico di pepe e sale.
Mescolate il tutto fino a ottenere una crema, fate scottare la pancetta a dadini in padella, poi scolatela e tenetela da parte. Quindi grattugiate il grana e tenete da parte anche questo.

Stendiamo la pasta sfoglia su una tortiera tonda e facciamo in modo che sia molto adesa alla teglia.
Coprite con il composto di uova e panna e aggiungete i dadini di pancetta affumicata. Infornate la quiche lorraine a 170° per circa 15-20 minuti, fino a che si sarà dorata in superficie.

Prima di servire la quiche lorraine lasciatela riposare nella teglia per 10 minuti così, compattandosi, sarà più semplice tagliarla a fette.

For this recipe we used:

Passata Rustica 400 gr

