

Quiche lorraine *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Sbollentate la pancetta in acqua bollente per 10 minuti.
Grattugiate il formaggio.
Sbattete le uova con la panna e conditele con sale, pepe e noce moscata.
Tirate la pasta bris e o compratela gi  stesa, e mettetela in una tortiera con un fondo di carta da forno e imburrate ai lati.
Cospargete il fondo di pancetta, poi di formaggio e poi versate il composto di uova e panna.
Infornate a 180  per 30 minuti.

Consigli

Per una variante vegetariana sostituire la pancetta con le zucchine. Ma si pu  preparare con tantissimi ingredienti: formaggi, salumi, verdure... E' una soluzione quando non avete idee su cosa cucinare. La quiche lorraine pu  essere servita calda o a temperatura ambiente. Inoltre potete preparare la pasta bris  in casa oppure comprarla gi  pronta.

Curiosit 

La quiche lorraine,   un piatto originario della regione della Lorena, regione della Francia nord-orientale. Mentre il termine quiche deriva dal tedesco kuchen che significa torta. La quiche lorraine e' entrata a far parte in tutti i men  delle cucine mondiali.

Informazioni

Preparazione 50 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficolt  Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta bris e 500 grammi

Groviera 150 grammi

Noce moscata

Pancetta 200 grammi (sbollentata)

Panna da cucina 300 millilitri

Pepe

Sale

Uova 1 unit  (+2 tuorli)