

QUICHE LORRAINE 3

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- un uovo,
- 140 g di burro.

Per la copertura:

- 175 g di pancetta affumicata,
- 30 g di burro,
- quattro uova,
- un bicchiere di panna,
- pepe,
- noce moscata.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizza tela di sale; nell'incavo centrale mettete l'uovo e il burro a pezzetti.

Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formate un panetto e lasciatelo riposare per 10 minuti.

Intanto imburrate lo stampo con 16-20 g di burro.

Ora stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia larga a sufficienza per rivestire il fondo e le pareti della tortiera.

Adagiate la pasta nello stampo, premendola sul fondo per farla aderire bene; poi ripiegate tutt'intorno quella in eccedenza, formando un cordoncino, che pizzicherete con le dita. Pungete la pasta con i rebbi di una forchetta, quindi copritela e tenetela in frigorifero per 3-4 ore.

Al momento opportuno, mettete la pancetta sul tagliere, liberatela della cotenna e tagliatela a strisciole.

Fate scaldare sul fuoco una padella di ferro e ponetevi le strisciole di pancetta, che dovranno buttare tutto il loro grasso.

Poi levate la pancetta dal recipiente, eliminate il grasso e asciugate la padella con una carta assorbente.

Fate fondere, nella stessa padella, il burro e gettatevi di nuovo le strisce di pancetta: lasciatele tostare, quindi levatele dal fuoco.

Disponete le strisce di pancetta sulla base di pasta.

Rompete le uova in una terrina e stemperatele con la panna, sbattendo con una frusta; poi insaporitele con abbondante pepe e con un pochino di noce moscata grattugiata.

Rovesciate lentamente il miscuglio sulla pancetta e introducete la quiche in forno, lasciandola cuocere per 45 minuti a circa 200 gradi.