

QUICHE LORRAINE 1

Ingredienti:

- 250 g di pasta sfoglia,
- 80 g di pancetta affumicata a fette,
- 4 uova,
- 4 dl di latte,
- 80 g di cipolla,
- 100 g di Gruyère o fontina, a dadini,
- 50 g di parmigiano,
- sale,
- pepe,
- olio.

Pulire e affettare la cipolla al velo e farla appassire in padella con poco olio.

Rosolare in un padellino antiaderente la pancetta affumicata.

Appiattire la pasta sfoglia con il matterello e foderare una tortiera imburrata e infarinata.

Preparare con le uova, il parmigiano, il sale, il pepe, il latte un composto al quale unire il formaggio e versare il tutto nella tortiera dopo aver posto sulla pasta sfoglia la pancetta e la cipolla.

Cuocere in forno a 180-200°C per circa 35 minuti.

Sfornare e lasciare riposare prima di servire.