# Quiche Lorraine

## Ingredienti

- 1 confezione Pasta Brisée
- 100 g Cipollotto
- 4 Uova
- 400 ml Panna
- 150 g Pancetta
- 100 g Emmentaler
- Noce moscata grattuggiata q.b.
- Sale q.b.

## Preparazione

1. Affettate sottilmente il cipollotto e versatelo in padella con un filo d'olio. Fate cuocere a fuoco basso, sfumate con un goccio di acqua e cuocete con il coperchio una decina di minuti. Aggiungete la pancetta al cipollotto e fate rosolare. Srotolate la brisée  e rivestitevi una tortiera di 22-24 cm di diametro con la sua carta forno. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta ricoprite la pasta con un foglio di carta forno e uno strato di fagioli secchi. Fate cuocere a 200°C per 15 minuti. Sfornate la brisée, eliminate la carta e i fagioli e versate alla base il cipollotto e la pancetta. In una ciotola unite le uova, la panna, l'emmentaler, un pizzico abbondante di sale e la noce moscata e mescolate bene, fino a ottenere una crema omogenea. Versate la crema nella quiche  e infornate a 200°C per 25/30 minuti. Se la torta dovesse annerirsi, copritela con della carta alluminio e proseguite la cottura. Sfornate e lasciate raffreddare prima di togliere dallo stampo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

80

8 8 persone