Quiche con formaggio e cipolle caramellate

Ingredienti

- 1 confezione di Brisée Rettangolare
- 2-3 cipolle rosse
- 170ml di latte
- 3 uova
- 60ml di panna fresca
- 150g di groviera
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 1 pizzico di noce moscata
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- q.b. sale

Preparazione

1. Affettare le cipolle e caramellarle: affettare sottilmente le cipolle, scaldare due cucchiai di olio extravergine di oliva in una padella larga e dal fondo pesante, aggiungere le cipolle e cospargerle con un po' di sale.

2. Cuocere, mescolando di tanto in tanto per dieci minuti, finché le cipolle non si saranno ammorbidite e diventeranno traslucide. Riduci la fiamma a un livello medio-basso e cuoci per altri 20 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché le cipolle non saranno ben dorate.

3. Aggiungere 2 cucchiaini di aceto balsamico e cuocere per altri 10 minuti, fino a quando le cipolle saranno completamente caramellate. Togliere dal fuoco.

4. Cospargere metà del formaggio in modo uniforme sul fondo della crosta. Distribuire le cipolle sul formaggio e poi guarnire con il formaggio rimasto. In una ciotola media, sbatti insieme latte, panna e uova. Condisci con noce moscata, sale e pepe. Versare sopra la crostata.

5. Trasferire nel forno a 200°C per 30. Lasciar raffreddare su una gratella per circa 10-15 minuti prima di affettare.

Informazioni nutrizionali

70

6 6

carboidrati	15.84 g
Energia	313.04 kcal
grassi	20.81 g
Fibra	0.9 g
Proteine	13.79 g
Grassi saturi	9.32 g
Sodio	715.46 mg
zuccheri	715.46 mg