

ANTIPASTI

Quiche al formaggio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Pasta brisée	250 g
Porri non troppo grossi	2
Patate	2
Panna fresca	20 cl
Tuorli d'uovo	2
Formaggio emmenthal	50 g
Sale	
Pepe	

PER LO STAMPO

Burro
Farina

Preparazione

- 1 Sbucciate le patate e lessatele in acqua salsa inizialmente fredda per 25-30 minuti dal momento dell'ebollizione.
- 2 Mondate i porri, tagliateli in quattro parti, nel senso della lunghezza, e sbollentateli per un paio di minuti.
- 3 Stendete sottilmente la pasta e con essa foderate una tortiera quadrata di 20 x 20 cm (o una rotonda del diametro di 24 cm), prima imburrata e infarinata.
- 4 Punzecchiate il fondo con una forchetta, foderatela di carta forno, riempitela di legumi secchi (o riso) e cuocetela in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.
- 5 Eliminate quindi la carta e i legumi e sistemate sul fondo i porri e le patate preparati.
- 6 Versatevi sopra i tuorli, mescolati con la panna, l'emmenthal grattugiato, sale e pepe a piacere e proseguite la cottura per 30-35 minuti, finché la superficie risulterà dorata.
- 7 Potete servire la quiche calda o tiepida. Se non vi piace il sapore un po' forte dei porri, potete sostituirli con verdure dal gusto più delicato, come ad esempio carciofi.