



QUICHE LORRAINE

Ingredienti

1 confezione di Pasta brisée BUITONI
200 g di pancetta
150 g di groviera
3 uova
200 ml di panna
200 ml di latte
noce moscata
sale, pepe

Procedimento

Preriscaldate il forno a 180 °C.
Soffriggete la pancetta tagliata a dadini in una padella antiaderente.
In una ciotola sbattete insieme uova, panna e latte.
Unite la pancetta, la groviera grattugiata, aggiustate di sale, pepe e terminate con una grattugiata di noce moscata.
Srotolate la brisée in uno stampo per torte con la sua carta da forno, bucherellate la base con una forchetta e versatevi all'interno la farcitura.
Lasciate cuocere per 30-40 minuti