



Quiche lorraine - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

crostata salata - groviera - prosciutto

1 foglio di pasta brisèe
35 cl di crema di latte
prosciutto cotto a cubetti
2 uova
formaggio gruyère grattato

Stendere la pasta in una tortiera e forare il fondo con una forchetta. In una insalatiera, sbattere energicamente le uova con la crema di latte ed aggiungere i cubetti di prosciutto e la gruyère. Versare il composto nella tortiera e infornare a forno caldo. E' pronta quando si sarà formata una crosticina dorata.

