



Quiche Lorraine (alle cipolle) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

crostata salata - pasta sfoglia - panna

300g pasta sfoglia
200g cipolle
100g pancetta affumicata
3 uova
200g panna
50g formaggio grattugiato
sale pepe

Tagliate le cipolle finissime, cuocete a fuoco lento: non devono prendere colore. Aggiungete la pancetta tagliata a dadini. Foderate con la sfoglia uno stampo imburrato, fondo e bordo. Punzecchiate con forchetta il fondo, distribuite cipolle e lardo e versate le uova sbattute con la panna. Salate e pepate, mettete al forno per 30 minuti a 180°C.

