



Quiche porri e pancetta - [Visualizza sul sito](#)
di gioghiotta75

torta salata - pasta frolla salata

Ingredienti
per la frolla salata:

300 g di farina
120 g di burro
1 pizzico di sale
2 uova piccole

500 g di porri mondati

3 uova
1 cucchiaio di farina
250 ml di panna fresca
parmigiano grattugiato
250 gr pancetta
noce moscata
olio extravergine d'oliva
sale, pepe, burro

Preparazione

per la Frolla salata: in una terrina impastare la farina con il pizzico di sale, il burro tagliato a pezzettini e le uova. Lavorare rapidamente la pasta che non dovrà scaldarsi troppo.

Preparare una palla e lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Pulire i porri, eliminare la parte più scura del verde e tagliateli a rondelle sottili. Farli appassire in una padella in un pò di burro e olio, salare e pepare.

In una ciotola sbattere le uova poi aggiungere la farina setacciata, la panna, sale e pepe. Unire la pancetta e completare con il formaggio grattugiato e una grattugiata di noce moscata. Unire i porri e il fondo di cottura.

Con il mattarello stendere la frolla salata dello spessore di 5 mm e rivestire lo stampo unto e infarinato. Punzecchiate la pasta con una forchetta e distribuite la farcia. Cuocete in forno a 180° per 35/40 minuti circa.