



QUICHE CON PANCETTA E WURSTEL

Difficolt: Facile



La quiche Ã¨ una torta rustica tipica francese a base principalmente di formaggio, uova e pancetta. Ottima da preparare anche in anticipo e portare con se per una gita fuori porta, perchÃ© no a Pasquetta!

- groviera 150gr.
- pancetta affumicata 100gr.
- panna da cucina 300ml.
- pasta sfoglia 1 rotolo
- uova 1 intero e 3 tuorli
- wurstel 100gr.
- pepe 1 pizzico
- sale q.b.

Disporre la sfoglia dentro la teglia foderata di carta forno, nel mio caso avevo una sfoglia rettangolare, ma va benissimo anche tonda e bucherellarla con i rebbi di una forchetta
Grattare la groviera



E disporla uniformemente sopra la sfoglia



Far rosolare la pancetta e tagliare a dadini i wurstel
Sbattere le uova con la panna il sale, il pepe e il parmigiano



Mettere ora sopra al formaggio la pancetta e i wurstel



A questo punto le uova con la panna

Abbassare i bordi della sfoglia e infornare a 180° per circa 30/40 minuti



Ciao e ancora buona Pasqua a tutti,
alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi