QUICHE ALLE CIPOLLE

Ricetta tedesca



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 PERSONNES

- 1 pasta frolla - 800 g di cipolle tagliate in 4 - 2 cucchiai di burro - 4 uova - 200 ml di panna liquida - 75 g di pancetta - Sale, pepe nero - 1 pizzico di noce moscata

---

1. Stendere la pasta con un mattarello su un piano da lavoro infarinato e disporla su uno stampo di 24 cm di diametro circa ricoperto con carta da forno.

2. Mettere le cipolle nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 10 secondi / velocità 14 (senza scaldare).

3. Aggiungere il sale, il burro e avviare il programma ESPERTO 10 minuti / velocità 2A / 140°C. Lasciar raffreddare le cipolle su un piatto.

4. Preriscaldare il forno a 200°C. In una terrina, mescolare le uova e la panna liquida e condire con sale, pepe e noce moscata.

5. Mettere le cipolle sul fondo della quiche e versare sopra la miscela di panna liquida e uovo. In seguito cosparge la quiche con la pancetta.

6. Mettere in forno la quiche à 200°C per 40 minuti. Coprire la quiche con un foglio di alluminio per evitare che le cipolle si scuriscano troppo.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)