

Quiche Lorraine

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 03 Luglio 2012 12:59 -

Quiche Lorraine, un classico a tavola

Esistono diverse varianti della Quiche Lorraine. Qualcuno usa la pasta sfoglia, qualcuno la brisée. A volte possiamo trovare il prosciutto cotto sostituito dalla pancetta. Con l'aggiunta di cipolle diventa una quiche alsaziana. Non preoccupiamoci se la copertura di formaggio si scurisce, serve a dare croccantezza alla morbidezza della pasta e del ripieno. La Quiche Lorraine la ritroviamo in una famosa frase del film "Caccia al ladro" di Alfred Hitchcock in un dialogo tra Cary Grant, il Gatto, e John Williams, l'assicuratore dei Lloyd's, mentre si trovano a colazione.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 4 uova, 250 gr di prosciutto cotto, 250 ml di panna, 200 gr di formaggio emmenthal, 8 fettine di formaggio tipo sottilette, sale, burro.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il prosciutto tagliato a striscioline e l'emmenthal a cubetti. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.