



Ricetta

Quiche di porri

Un classico per eccellenza. Ecco come fare

30 min

Tempo di preparazione



75 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

PREPARE

Un po' burro

2 C pangrattato

IMPASTO FRIABILE

200 g farina

1/2 c sale

100 g burro freddo a pezzetti

0,5 dl acqua fredda

2 c aceto di vino bianco

RIPIENO

1 porro a striscioline sottili **Di stagione**

1 C burro

sale, pepe

SUGO

3 uova

2 dl latte

2 C Gruyère AOP grattugiato

2 C crème fraîche

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 5

PREPARAZIONE Spalmare il burro sulla teglia e spolverare con il pangrattato.

2 di 5

IMPASTO Impastare farina, sale e burro con le mani fino a ottenere un impasto friabile. Aggiungere acqua e aceto per ottenere una massa omogenea, avvolgere con la pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per 30–60 minuti.

Stendere l'impasto a uno spessore di circa 5 mm e disporla nella teglia.

3 di 5

RIPIENO Far appassire il porro nel burro caldo per 3–4 minuti, salare, lasciar raffreddare.

4 di 5

SUGO Mischiare tutti gli ingredienti, salare. Disporre il ripieno sull'impasto preparato in precedenza e versare il sugo.

5 di 5

COTTURA Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 180 °C per 40–45 minuti.