

# Quiche con verdure e pancetta

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 30 min **Cottura:** 60 min **Dosi per:** 8 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 40 min per la pasta brise

La quiche è una torta salata originaria della regione francese Alsazia- Lorena (anticamente contesa tra Francia e Germania), fatta con un involucro di pasta brisé e farcita con un ripieno base composto da panna e uova al quale si può aggiungere della farcitura diversa in base ai gusti.

La quiche con verdure e pancetta, è una torta salata molto saporita con un ricco ripieno di verdure e pancetta; si serve generalmente calda ma è ottima anche se tiepida o addirittura fredda.



## Ingredienti per la base

>> Pasta brise'  
1 rotolo (oppure vedi ricetta)

### ...per il ripieno

>> Burro 40 gr	>> Olio di oliva extravergine 2 cucchiai	>> Peperoni 1/2 rosso e 1/2 giallo
>> Carote 1 piccola	>> Pancetta affumicata 150 gr	>> Porri uno
>> Cipolle cipollotto 1	>> Panna fresca 200 ml	>> Sale q.b.
>> Melanzane 1 piccola	>> Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	>> Uova 3
>> Noce moscata una spolverata	>> Pepe macinato a mulinello q.b.	>> Zucchine 1 piccola

## Preparazione



Per preparare la quiche con verdure e pancetta, iniziate preparando la pasta brisé secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)) e poi mettetela in frigorifero a riposare per 40 minuti avvolta nella pellicola trasparente, oppure comprate un rotolo di pasta brisé già pronta. Preparate le verdure: prendete la carota, pelatela e tagliatela a cubetti piuttosto piccoli; prendete la zucchina e la melanzana e, eliminando la parte bianca in eccesso (1) tagliatele a cubetti; prendete ora i peperoni e, dopo aver eliminato i semi e i filamenti interni, tagliateli a cubetti sempre piuttosto piccoli (2); tagliate il porro a rondelle (3).





Tritate ora il cipollotto e mettetelo in una padella (4) con due cucchiari di olio; quando sarà dorato, aggiungete le verdure tagliate (tutte tranne il porro), salate, pepate (5) e fate cuocere per circa 10 minuti (le verdure dovranno scottarsi e non cuocersi completamente). Mentre cuociono le verdure, mettetevi in un'altra padella il burro e fatelo sciogliere; aggiungete il porro, fatelo quindi appassire per 5 minuti dopo di che aggiungete la pancetta tagliata a dadini; (6) fate cuocere il tutto per altri 5 minuti.



In una ciotola abbastanza capiente, mettetevi la panna e le tre uova (7) e, con l'aiuto di una frusta, cominciate a sbattere amalgamando gli ingredienti; aggiungete il parmigiano grattugiato (8), le verdure stufate (9), il composto di porri e pancetta, il pepe e la noce moscata. Mischiate bene il tutto, assaggiate e, se occorre, aggiustate di sale.



Tirate fuori dal frigorifero la pasta brisé, tiratela con il mattarello in una sfoglia sottile e mettetela in una tortiera (o teglia): fate in modo, con la pasta, di coprire anche i bordi laterali della tortiera. Accendete il forno a 180°. Bucherellate il fondo della pasta brisé con una forchetta (10) e riempite con il composto precedentemente ottenuto (11); con l'aiuto di una spatola livellate il composto e poi abbassate i bordi di pasta non coperti dal ripieno formando una cornice tutta intorno alla quiche., che spennellerete con dell'albume d'uovo (12). Infornate la quiche con verdure e pancetta per 50 minuti e servitela tiepida!

### Consiglio

Se preferite, al posto del Parmigiano Reggiano potete tranquillamente usare un altro tipo di formaggio, come ad esempio del Pecorino, del Groviera o dell'Emmentaler.