

# Quiche Lorraine con porri e pancetta

Tempo totale **50 Min** 15 Min Tempo di preparazione **35 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**2.125 kJ / 512 kcal**

Grassi: **36,9 g** Proteine: **22,2 g**  
Carboidrati: **22,4 g**

## INGREDIENTI

**6 Porzioni**

### Per il ripieno:

**2** porri sottili  
**125 g** di pancetta a dadini  
**2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

### Per la pasta:

**75 g** di burro freddo  
**150 g** di farina 00  
**1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman  
Burro per ungere la teglia  
(in alternativa: basi pronte per quiche o crostata)

### Per il ripieno e la farcitura:

**4** uova  
**200 g** di panna  
**90 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman  
**150 g** di formaggio grattugiato  
**0,75 cucchiaini** di un cucchiaino di timo essiccato  
Pepe nero macinato fresco  
Noce moscata grattugiata  
**2 cucchiaini** di semi di sesamo  
**2 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**2** porri sottili - **125 g** di pancetta a dadini - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Tagliare i porri a rondelle. Friggere la pancetta a dadini in una padella antiaderente. Aggiungere i porri e farli soffriggere per circa 10 minuti. Condire con la Salsa di Soia Kikkoman.

### Passaggio 2

#### Per la pasta:

**75 g** di burro freddo - **150 g** di farina 00 - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - Burro per ungere la teglia (in alternativa: basi pronte per quiche o crostata)  
Preriscaldare il forno a 180°C e ungere una teglia per quiche o crostata (Ø circa 30 cm). Per la pasta, mescolare tutti gli ingredienti con circa 4 cucchiaini di acqua fredda fino a formare un impasto liscio. Stendere l'impasto tra due fogli di pellicola trasparente e formare un cerchio, leggermente più grande della teglia, quindi rivestire la teglia con l'impasto e bucherellare il fondo più volte con una forchetta.

### Passaggio 3

#### Per il ripieno:

**4** uova - **200 g** di panna - **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **150 g** di formaggio grattugiato - **0,75 cucchiaini** di un cucchiaino di timo essiccato - Pepe nero macinato fresco - Noce moscata grattugiata  
Per il ripieno, sbattere le uova con la panna e la Salsa di Soia Kikkoman. Incorporare il formaggio e il timo e condire con il pepe e la noce moscata.

Distribuire il composto di porri e pancetta sulla pasta, versare sopra il composto di uova e cuocere in forno preriscaldato per 25-35 minuti fino a doratura.

#### **Passaggio 4**

**2 cucchiaini** di semi di sesamo - **2 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Tostare i semi di sesamo in una piccola padella antiaderente fino a doratura. Incorporare l'Olio di Sesamo Kikkoman e la Salsa di Soia Kikkoman.

Tagliare la quiche a fette, irrorare con il composto di olio di sesamo e servire.