KIKKOMAN

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 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Per la pasta:

75 g	di burro freddo
150 g	di farina 00
1 cucchiaio	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 cucchiaino	di un cucchiaino di timo essiccato
	Pepe nero macinato fresco
	Noce moscata grattugiata
2 cucchiai	di semi di sesamo
2 cucchiai	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 porri sottili - **125 g** di pancetta a dadini - **2 cucchiai** 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 cucchiaio** 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 cucchiai 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 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **150 g** di formaggio grattugiato - **0,75 cucchiaino** 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 cucchiai di semi di sesamo - **2 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **2 cucchiai** 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.