

## QUICHE AL PORRO E BACON



**Chef:** Diego Ponzoni

### Method

Per 6 persone

Stendere il disco di pasta sfoglia in una teglia precedentemente foderata con la carta forno. Nel frattempo in una ciotola, battere le uova insieme al parmigiano grattugiato; aggiungere la panna, la gransalsa di porro, una macinata di pepe e sale, quindi amalgamare con cura il composto. Accomodare sulla pasta sfoglia le fettine di bacon e di seguito i cubetti di formaggio per bruschetta, poi distribuirvi sopra il ripieno al porro. Arricciare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno e cuocere in forno ventilato a 170° per circa 25 minuti. Lasciar leggermente raffreddare la quiche, tagliarla a fette e servirla tiepida.

### Menù Ingredients

300 g. Gransalsa di Porro - BI1  
50 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

### Ingredients

1 Disco di pasta sfoglia (diametro 30 cm)  
60 g. Bacon a fette  
3 Uova  
150 g. Panna liquida  
60 g. Parmigiano grattugiato  
q.b. Pepe nero  
q.b. Sale