



## Quiche con ripieno morbido di catalogna

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta briséé confezionata, 500 g di catalogna, 200 g di Emmentaler, 1 confezione di pancetta dolce a dadini, 1 grossa cipolla, 1 noce di burro, 2 uova, 100 g di panna fresca, un pizzico di noce moscata, sale.

Sbollentate in acqua salata la catalogna. Scolatela, tritatela grossolanamente. In una padella antiaderente fate appassire la cipolla e poi aggiungete i dadini di pancetta. Appena i dadini risultano croccanti, aggiungete la catalogna tagliata e una noce di burro. Nel frattempo sbattete le uova in una terrina insieme alla panna, aggiungendo un pizzico di sale, e di noce moscata. Rivestite una tortiera con la pasta briséé, bucherellate il fondo con una forchetta e ricopritelo con metà della catalogna. Tagliate a dadini il formaggio Emmentaler e distribuitene metà sopra il primo strato di verdura. Versate metà del composto di uova e panna distribuendolo in modo uniforme. Fate un altro strato di catalogna, aggiungete ancora i dadini di Emmentaler e la rimanenza delle uova. Cuocete in forno a 200°C per trenta minuti, finché non risulterà dorata in superficie.