

QUIQUE LORENA

Ingredienti per 6-8 persone:

- 2 hg di farina,
- 1.5 hg di burro,
- 3 tuorli d'uovo,
- 2 uova,
- 2 hg di pancetta di maiale affumicata,
- 4 dl di crema di latte,
- sale.

Mettete sulla tavola di cucina 200 grammi di farina di buona qualità.

Disponeteli a fontana e nel mezzo mettete 100 grammi di burro a pezzetti, un torlo d'uovo e un buon pizzico di sale. Impastate tutto aggiungendo qualche cucchiata d'acqua, fino ad ottenere una pasta omogenea e di giusta consistenza. Non la lavorate troppo, e appena pronta lasciatela riposare tra due salviette infarinate, tenendola in luogo fresco.

Provvedete due ettogrammi di buon bacon (pancetta di maiale affumicata all'uso inglese) in fettine.

Portate via ad ogni fetta la cotenna e poi tuffate per un minuto queste fette in acqua bollente, tiratele su e mettetele da parte.

Rompete in una terrinetta due uova intere e due rossi.

Sbatteteli come per frittata, conditeli con un pizzico di sale e poi scioglieteli con quattro decilitri di crema di latte, oppure, più economicamente, due decilitri di crema e due di latte.

Prendete un cerchio da flan di venti centimetri di diametro, appoggiatelo nel mezzo della placca del forno ed ungete leggermente di burro il cerchio e la porzione di placca che esso circonda.

Stendete la pasta all'altezza di mezzo centimetro e con essa foderate il cerchio, ottenendo una specie di scatola.

Passate il rulletto sull'orlo del flan, allo scopo di eliminare la pasta suprefluisca, e poi punzecchiate il fondo della scatola di pasta.

Sul fondo di questa scatola allineate le fette di bacon e sulle fette versate poi il composto di uova e crema.

Completate aggiungendo una trentina di grammi di burro tagliato a pezzettini che disseminerete sul composto cremoso.

Passate il flan in forno al giusto calore per una quarantina di minuti, avvertendo che il calore del forno sia maggiore nella parte inferiore, affinché la pasta possa cuocere bene.

Quando il flan sarà cotto estraete la placca dal forno, e prima di togliere il cerchio di latta attendete che la "quique" abbia perso il suo grande calore.

Insinuate allora (dopo aver tolto il cerchio) un coperchio di casseruola tra il flan e la placca, sollevate il flan e fatelo scivolare nel piatto di servizio.

La "quique" va mangiata tiepida.