



Quiche alla mezza provola con zucchine avanzate

Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rotonda Buitoni
- 200 ml di Panna fresca
- 3 Uova
- 3 Zucchine
- 100 g di Provola
- q.b. sale
- 1 manciata di Mandorle a lamelle
- q.b. Pepe rosa

Preparazione

1. Srotolare la sfoglia, sistemarla nella teglia e bucherellare il fondo
2. Mescolare in una ciotola la panna, le uova, il sale e la provola affumicata grattugiata
3. Versare il composto nella sfoglia. Tagliare a nastri le zucchine con l'aiuto di un pelapatate. Arrotolare i nastri, come delle stelle filanti e sistematele in verticale all'interno della crema di uova e provola.
4. Infornate a 200° per 25/30 minuti. Servite con pepe rosa e scaglie di mandorle tostate.

Informazioni nutrizionali

Energia	258.48 kcal
carboidrati	15.68 g
zuccheri	1.62 g
Fibra	1.18 g
Sodio	424.96 mg
grassi	16.14 g
Grassi saturi	7.47 g
Proteine	11.52 g

⌚ 47

⊕ 6 6 porzioni