



Quiche di pere e formaggio

Ingredienti

- 1 Uovo
- 0,5 foglia d' Alloro
- 50 g di Grana padano grattugiato
- 250 g di Formaggio
- 2 Pera
- 2 cucchiaini di Mandorle a lamelle
- 20 g di Burro
- 1 vasetto di Yogurt intero
- 1 confezione di Pasta Brisée

Preparazione

1. Sbucciate le pere, mondatele e tagliatele a dadini: fateli insaporire in una padella antiaderente con 20 g di burro e l'alloro. Salate, pepate, eliminate l'alloro e tenete da parte. Tagliate a fettine il provolone. Riunite in una terrina i dadini di pera, lo yogurt, il grana e l'uovo. Mescolate, regolate di sale e pepate. Foderate uno stampo a cerniera con la pasta brisée, adagiandola sulla speciale carta acclusa nella confezione e coprite il fondo con fettine di provolone, poi versatevi il composto di pera mescolato alle fettine di provolone rimaste e spargetevi sopra le lamelle di mandorle. Cuocete in forno già caldo a 190°C per circa 40 minuti.

Informazioni nutrizionali

🕒 60

⊕ 8 8 persone