



Quiche porri, zucchini e salmone



## Ingredienti

- 2 dl Panna fresca
- 3 Uova
- 2 cucchiaini Formaggio grattugiato
- 2 Pomodori
- 150 g Salmone affumicato
- Basilico q.b.
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

## Preparazione

1. In una padella rosolate il porro tagliato a julienne e le zucchini tritate, nel burro, salate e pepate a fine cottura. In una ciotola sbattete le uova con la panna, unite il formaggio, il basilico, sale, pepe e noce moscata. Con la pasta sfoglia foderate una tortiera mantenendo la sua carta da forno. Coprite il fondo con le striscioline di salmone poi con le verdure. Infine versate il composto di uova (si chiama "apparecchio per quiche") e infornate a 200° per 25 minuti. Servite con il pomodoro privato dei semi e spellato, tagliato a cubetti e saltato in padella a fuoco alto con olio, sale e pepe e basilico.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 40

👤 8 8 persone