Quiches agli asparagi e salsa ai formaggi

Ingredienti

- 8 Pomodorini
- 3 Uova
- 2 dl Panna fresca
- 1 bustina Zafferano
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione Sugo Fresco ai 4 Formaggi
- 250 g di Asparagi
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Tagliare la parte finale degli asparagi a rondelle e lasciare la parte con le punte intera. In una ciotola sbattete le uova con la panna, unire metà della salsa ai formaggi, sale, pepe, zafferano e mescolare bene. Con la pasta sfoglia foderare una tortiera lasciando la sua carta forno. Sistemare la pancetta sul fondo, versare il composto di uova e formaggio e disponerre gli asparagi a raggiera con le punte rivolte verso il centro della quiche. Lasciare da parte le rondelle degli asparagi. Infornare a 200° per mezz'ora circa. Nel frattempo, trasferire nel mixer le rondelle degli asparagi e la salsa ai 4 formaggi e frullate bene ottenendo una crema. Scaldate la crema ottenuta prima di servire la quiche a spicchi accompagnando con la salsina agli asparagi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

50

8 8 persone