



Quiche di funghi



Ingredienti

- mezzo bicchiere di Vino bianco
- Scamorza q.b.
- Besciamella q.b.
- Prezzemolo q.b.
- 1 spicchio di Aglio
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- 1 confezione di Funghi champignon
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Far rosolare l'aglio nell'olio, aggiungervi i funghi, il sale e il prezzemolo. Appena si saranno insaporiti, versarvi 1/2 bicchiere di vino bianco, lasciare evaporare e proseguire la cottura per 15 minuti. Stendere un rotolo di pasta sfoglia e ricoprirvi una tortiera. Quindi bucherellare il fondo con una forchetta e adagiarvi i funghi, la scamorza a dadini ed infine una bella colata di besciamella in modo da coprirli bene. Coprire con il rimanente rotolo di pasta sfoglia, facendo degli orletti intorno ai bordi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 30

👤 8 8 persone