



Quiche di spinaci e flocchi di latte



Ingredienti

- Cipolla q.b.
- Pepe q.b.
- Uova q.b.
- 3 cucchiaini di Grana padano grattugiato
- 1,5 dl Latte
- 200 g di Flocchi di latte
- Noce moscata q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia in una teglia adagiandola sulla speciale carta in cui era avvolta. Immergete gli spinaci in poca acqua bollente salata e cuoceteli per 5 minuti. Fate appassire la cipolla tritata in 4 cucchiaini di olio, unite gli spinaci tritati grossolanamente, salate, pepate e lasciate raffreddare. Dopodiché incorporate i flocchi di latte e le uova sbattute insieme con il grana e il latte. Regolate di sale e profumate con una abbondante grattata di noce moscata. Versate il composto nella teglia, distribuitelo bene sulla sfoglia e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Servite la quiche calda o fredda, a piacere.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 50

👤 8 8 persone