

Buitoni

Quiche al pesto con
ricotta, spinaci e pinoli



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 300 g di Ricotta
- 500 g di Spinaci
- 1 confezione di Pesto Fresco Delicato Senz'aglio
- 1 Uovo
- Pinoli q.b.
- Basilico q.b.

Preparazione

1. Fate cuocere gli spinaci in una pentola con il coperchio e un bicchiere d'acqua, girandoli ogni tanto, poi scolateli e strizzateli bene. In una terrina unite la ricotta, il pesto, l'uovo, un pizzico di sale e parmigiano. Amalgamate il composto e unite gli spinaci. Stendere la brisée in una teglia con la sua carta da forno. Versatevi il composto di spinaci e pesto, spennellate i bordi della pasta con il pesto e infornate a 180° per 25 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare leggermente, servite decorando con pinoli tostati e basilico.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 40

⊕ 8 8 persone