



## Quiche al topinambur



### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta brisée senza glutine
- 500 g di Topinambur
- 1 Porro a julienne
- 200 ml di Panna
- 2 Uova
- 80 g di Parmigiano
- 1 pizzico di Sale fino

### Preparazione

1. Raschiate i topinambour con un coltellino, tagliateli a fettine sottili e metteteli in una padella con un filo di olio e fare cuocere adagio per una ventina di minuti, se occorre aggiungete due cucchiaini di acqua. Quasi a fine cottura unite il porro tagliato sottile e tenete tutto da parte. In una ciotola unite panna, uova, parmigiano e sale, poi aggiungete ei porri e topinambur e mescolate bene. Rivestite una teglia con la brisée e versatevi dentro il composto. Livellate e fate cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 45

⊕ 8 8 persone