

The Buitoni logo is displayed in white text on a green rectangular background.

Quiche di patate e pesto  
delicato

## Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Brisée
- 1 confezione di Pesto Fresco Delicato Senz'aglio
- 200 g di Mozzarella a cubetti
- 400 g di Patate
- 1 Uovo
- Sale q.b.

## Preparazione

1. Fate cuocere le patate in acqua salata con la buccia. Scolatele e passatele sotto l'acqua fredda per poi sbucciarle e tagliarle a fette, non appena si saranno raffreddate. Srotolate la brisée in una teglia per torta salata, formate un primo strato di patate, poi versatevi sopra metà del pesto e la mozzarella a tocchetti. Proseguite ora con un secondo strato di patate, pesto e mozzarella e infine coprite con la seconda pasta brisée e chiudete bene i bordi della torta. Spennellate con l'uovo leggermente sbattuto e infornate a 180° per 25 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 40

👥 8 8 persone