



## Quiche di piselli con pancetta

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 200 g di Piselli
- 100 g di Ricotta
- 200 ml di Panna
- Basilico q.b.
- 2 Uova
- 30 g di Pancetta
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

1. Fate bollire velocemente i piselli in acqua calda per 5 minuti. Scolateli bene e passateli sotto l'acqua fredda per interromperne la cottura. Lavate il basilico e frullatene metà con la ricotta, poi unitevi i piselli. In una ciotola unite le uova e la panna e incorporatele al composto di ricotta, regolate poi con sale, pepe e noce moscata. Srotolate la sfoglia integrale in una teglia per torta, versatevi il composto all'interno e infornate tutto a 180° per circa mezz'ora. Nel frattempo fate rosolare la pancetta in padella e una volta che sarà bella croccante, sbriciolatela. Una volta sfornata la torta, versatevi sopra la pancetta e servite

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 45

👤 8 8 persone