



Torta salata senza
glutine con gorgonzola,
noci e pere

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta sfoglia senza glutine
- 40 g di Noci
- 50 g di Pancetta affumicata
- 60 g di Parmigiano
- 4 Pere
- 3 Uova
- 5 cucchiaini di Gorgonzola dolce
- 2 cucchiaini di Senape
- 100 g di Panna fresca
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Timo q.b.

Preparazione

1. Per preparare la quiche di pasta sfoglia senza glutine alle pere e parmigiano con le noci stendi la pasta pasta sfoglia in uno stampo da crostata, pareggia i bordi, punzecchia il fondo con una forchetta e trasferisci in frigo. Scotta i cubetti di pancetta per 5 minuti in un po' di acqua bollente per togliere il grasso, sgocciolali e rosolali in un padellino a fuoco vivo. Sbuccia le pere, tagliale a spicchi grossi, privale del torsolo e falle saltare in padella con una noce di burro fino a che non avranno un colore dorato. Trasferisci le pere sulla pasta sfoglia e spennellale con la senape. Sbatti le uova in una ciotola, incorpora la panna, il formaggio grattugiato e la pancetta. Aggiungi un pizzico di sale ed una macinata di pepe. Versa il composto sulle pere, aggiungi qualche cucchiaino di gorgonzola e inforna a 200° per circa 30 minuti. Trita le noci grossolanamente e cospargile sulla quiche con qualche foglia di timo e prosegui la cottura per altri 5 minuti. Lascia la quiche senza glutine alle pere e parmigiano con le noci a riposare a forno spento per 5 minuti. Lascia intiepidire, sforma e servi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 50

⊕ 8 8 persone