

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a dark green background.

Quiche rettangolare con funghi misti

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée Rettangolare
- 4 uova
- 120 ml di panna fresca
- 500g di funghi misti
- 50g di parmigiano grattugiato
- 1 mazzetto di timo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico abbondante di sale

Preparazione

1. In una padella antiaderente riscaldate l'olio e versatevi dentro i funghi mondati e tagliati a fette. Fate rosolare per una decina di minuti, unite qualche fogliolina di timo e il sale.
2. Preriscaldate il forno a 200 °C, srotolate la brisée e sistematela in una teglia. In una ciotola unite la panna, le uova, il parmigiano grattugiato.
3. Trasferite il composto nella pasta, versatevi sopra i funghi già cotti, ripiegate il bordo della leggermente all'interno e infornate per 25 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	19.11 g
Energia	299.57 kcal
grassi	18.95 g
Fibra	1.35 g
Proteine	12.68 g
Grassi saturi	6.71 g
Sodio	671.06 mg
zuccheri	2.23 g

🕒 40

⊕ 6