



# Quiche di piselli con pancetta

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 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