



# Quiche di piselli e prosciutto

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 100 g 100 g di Piselli
- 70 g 70 g di Prosciutto cotto
- 70 g 70 g di Emmenthal
- 3 in 3 Uova
- 10 cL 10 cc di Latte
- 25 g 25 g di Parmigiano
- 1 1 Cipollotto
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Saltate i piselli con il cipollotto in una padella con l'olio. In una ciotola sbattete le uova ed unite il parmigiano grattugiato, il latte ed una spolverata di pepe. In una teglia tonda stendete la Pasta Sfoglia Rotonda con la sua carta da forno e bucherellatela con una forchetta. Create il primo strato con l'emmenthal a fette, il secondo con il prosciutto cotto ed il terzo con i piselli. Coprite il tutto con la crema di uovo e parmigiano. Infornate per 20 minuti a 180°.