



Quiche al topinambur

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta brisée senza glutine
- 500 g 500 g di Topinambur
- 1 1 Porro a julienne
- 200 mL 200 ml di Panna
- 2 in 2 Uova
- 80 g 80 g di Parmigiano
- 1 Pizzico 1 pizzico di Sale fino

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Raschiate i topinambour con un coltellino, tagliateli a fettine sottili e metteteli in una padella con un filo di olio e fare cuocere adagio per una ventina di minuti, se occorre aggiungete due cucchiaini di acqua. Quasi a fine cottura unite il porro tagliato sottile e tenete tutto da parte. In una ciotola unite panna, uova, parmigiano e sale, poi aggiungete ei porri e topinambur e mescolate bene. Rivestite una teglia con la brisée e versatevi dentro il composto. Livellate e fate cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti.

