



Quiche ai funghi senza glutine

Torte Salate

🕒 50m

👤 8



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta brisée senza glutine
- 300 g 300 g di Funghi porcini
- 2 in 2 Uova
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Olio extra vergine di oliva
- 1 Spicchio 1 spicchio di Aglio
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Prezzemolo
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 30 g 30 g Parmigiano
- 30 g 30 g Emmental

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Foderata una teglia con la brisée senza glutine, fai soffriggere uno spicchio d'aglio in due cucchiaini d'olio e poi aggiungi il misto funghi. Una volta che sarà scongelato, sfuma con vino bianco, regola di sale e pepe e aggiungi un cucchiaino di prezzemolo tritato. A parte sbatti due uova con il parmigiano e l'emmental grattugiato, aggiungi poi i funghi (eliminando l'aglio) e versa tutto il composto nella teglia con la brisée. Cuoci la torta in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.