



Quiche di spinaci e focchi di latte

Torte Salate

🕒 50m

👥 8



Ingredienti

- 1 q.b. Cipolla q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Uova q.b.
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Grana padano grattugiato
- 1.5 Decilitri 1,5 dl Latte
- 200 g 200 g di Focchi di latte
- 1 q.b. Noce moscata q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la pasta sfoglia in una teglia adagiandola sulla speciale carta in cui era avvolta. Immergete gli spinaci in poca acqua bollente salata e cuoceteli per 5 minuti. Fate appassire la cipolla tritata in 4 cucchiaini di olio, unite gli spinaci tritati grossolanamente, salate, pepate e lasciate raffreddare. Dopodiché incorporate i focchi di latte e le uova sbattute insieme con il grana e il latte. Regolate di sale e profumate con una abbondante grattata di noce moscata. Versate il composto nella teglia, distribuitelo bene sulla sfoglia e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Servite la quiche calda o fredda, a piacere.