



Quiche alle verdure

Torte Salate

🕒 16m

👥 8



Ingredienti

- 80 g 80 g Gruviera
- 50 g 50 g Parmigiano
- 2 in 2 Uova
- 2 in 2 Porro
- 1 Decilitro 1 dl Latte
- 1 Decilitro 1 dl Panna fresca
- 1 q.b. Noce moscata q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Pulire e affettare i porri. Fare appassire i porri in una padella con un cucchiaino d'olio, unire i piselli precedentemente lessati e proseguire la cottura per circa 8 minuti a fiamma moderata, salare, pepare e togliere dal fuoco. Tagliare a cubetti il gruviera. Sbattere le uova con il latte e la panna; condire con sale, pepe e noce moscata. Foderare con la sfoglia una piccola tortiera, farcire con le verdure, il formaggio e riempire lo stampo con la royal (apparecchio per quiche), infornare a forno caldo ad una temperatura di 200° per 15 minuti. Lasciare intiepidire, sfornare e servire.

