



Miniquiche con piselli e zafferano

Antipasti

🕒 30m

👥 8



Ingredienti

- 1 q.b. Zafferano q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Cipolla q.b.
- 1 q.b. Brodo vegetale q.b.
- 2 in 2 Uovo di quaglia
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 Mazzo 1 mazzetto di Maggiorana
- 150 g 150 g di Ricotta
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Sbucciate le fave e stufatele in padella con un cucchiaio di cipolla tritata, un cucchiaio di olio e i piselli; aggiungete un po' di brodo vegetale. Tenete da parte qualche pisello e qualche fava per la guarnizione. Frullate le verdure; sbattete le uova con la ricotta, aggiungete un pizzico di sale, le foglioline di maggiorana, pepe e lo zafferano sciolto in un goccio di acqua. Amalgamate il composto alle verdure frullate. Srotolate la pasta brisée e foderate con essa degli stampini per miniquiche, riempieteli di fagioli secchi e cuocete in forno già caldo a 200°C per circa 10-12 minuti. Sfornate, eliminate i fagioli e farcite le quiche con il composto di ricotta e verdure, quindi passatele nuovamente in forno per circa 10 minuti. Sfornate le miniquiche, lasciatele intiepidire, sfornatele e decoratele con piselli, fave, foglioline di maggiorana e pistilli di zafferano.