



# Mini quiche al pomodoro

Antipasti

🕒 25m

👥 4



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 200 mL 200 ml Panna
- 2 in 2 Uova
- 10 in 10 Pomodori di pachino
- 1 q.b. Noce moscata q.b.
- 1 Pizzico 1 pizzico di Sale
- 1 q.b. Origano q.b.

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Srotolate la sfoglia e ritagliatela in 10 cerchi di circa 8 cm di diametro. Sistemate i tondini in una teglia per mini muffin. In una ciotola versate la panna, le uova, il sale e la noce moscata e mescolate bene il tutto. Versate delicatamente il composto in ogni fondina, riempiendo fino a metà e poi sistematevi all'interno, con la polpa verso l'alto, mezzo pomodorino. Infornate a 200° per 20 minuti. Profumate con origano prima di servire. &nbsp;

