

Quiche di asiago e patate



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 45

Dosi per 6 persone

Stendi la pasta brisée foderando una tortiera a bordi alti leggermente oliata e bucherella il fondo della pasta con una forchetta. Lessa le patate, pelale e tagliale a rondelle; toglì la buccia dell' asiago e taglialo a listarelle o dadini. Lava bene gli spinaci eliminando le radici ed asciugali accuratamente. Sbatti le uova con la panna, il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe.

Componi la torta salata alternando a strati gli ingredienti partendo dalle patate, continuando poi con spinaci, formaggio e terminando con il prosciutto cotto. Mentre componi la torta, versa poco composto di uova tra uno strato e l'altro e termina cospargendo la superficie con i semi di papavero.

Inforna la torta a 190° per 45 minuti circa, lascia raffreddare e servila tagliata a spicchi.

Ingredienti per 6 persone

- Per la pasta:

- 250 gr di pasta brisée
- Per il ripieno:
- 1 mazzo di spinaci
- 3 patate
- 300 gr di asiago
- 3 uova
- 5 fette prosciutto cotto
- 100 ml di panna fresca
- 2 cucchiai di parmigiano
- olio EV di oliva
- semi di papavero
- noce moscata
- sale e pepe