

QUICHE AL PORRO E BACON



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Stendere il disco di pasta sfoglia in una teglia precedentemente foderata con la carta forno. Nel frattempo in una ciotola, battere le uova insieme al parmigiano grattugiato; aggiungere la panna, la gransalsa di porro, una macinata di pepe e sale, quindi amalgamare con cura il composto. Accomodare sulla pasta sfoglia le fettine di bacon e di seguito i cubetti di formaggio per bruschetta, poi distribuirvi sopra il ripieno al porro. Arricciare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno e cuocere in forno ventilato a 170° per circa 25 minuti. Lasciar leggermente raffreddare la quiche, tagliarla a fette e servirla tiepida.

Ingredienti Menù

300 g. Gransalsa di Porro - BI1
50 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

Ingredienti

1 Disco di pasta sfoglia (diametro 30 cm)
60 g. Bacon a fette
3 Uova
150 g. Panna liquida
60 g. Parmigiano grattugiato
q.b. Pepe nero
q.b. Sale