QUICHE AL PORRO E BACON

Menù Ingredients

300 g. Gransalsa di Porro - BI1

50 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

Ingredients

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

Chef: Diego Ponzoni

Method

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)