

CONTORNI

Quiche al camembert

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

CALORIE

500 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia	300 g
Formaggio camembert	300 g
Cipollotti	1 mazzetto
Patata	1
Uova	2
Farina	1 cucchiaio
Panna	25 cl
Patata	1
Burro	20 g
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lessate la patata e poi sbucciatela e tagliatela a fette. Mondate i cipollotti, lavateli e tagliateli a pezzetti, conservando un poco di gambo verde.
- 2 Stendete la pasta sfoglia in una tortiera imburrata, bassa e a cerniera. Bucherellate la pasta con i rebbi della forchetta e trasferite in frigorifero.
- 3 Tagliate a pezzetti il formaggio senza eliminare la crosta. Mescolate la panna con la farina setacciata, le uova e una generosa macinata di pepe. Aggiungete il formaggio e aggiustate di sale.
- 4 Disponete i cipollotti e la patata sulla pasta sfoglia, versatevi sopra il composto di panna e formaggio e fate cuocere in forno precedentemente riscaldato a 220 gradi per 30 minuti circa.
- 5 Oppure fino a quando la pasta è cotta e la superficie del ripieno ben dorata. Servite la quiche calda o tiepida.