





Elvea, festa all'italiana

Quiche di spinaci e formaggio di capra



ingredienten voor 4 Persone

1 foglio pasta sfoglia

1 scatolette di ELVEA Pomo e Legumi 600 g di diepvries spinazie

5 uova 200 ml di panna

formaggio grattugiato

2 spicchi di aglio

1 cucchiai da tavola di olio d'oliva

nootmuskaat

pepe

formaggio di capra

sale

Preparazione

Preparazione

- 1. Friggere gli spicchi d'aglio in una padella con un po' d'olio d'oliva
- 2. Aggiungere gli spinaci e cuocere per 4-5 minuti
- 3. Aggiungere 200ml di panna e il formaggio di capra (o solo la panna)
- 4. Condire con sale, pepe e noce moscata a piacere. Spegnere il fuoco e mettere da parte
- 5. Mettere la pasta frolla o la pasta sfoglia in una tortiera
- 6. Bucare la pasta con una forchetta e spalmare la pasta di pomodoro sul fondo della crostata
- 7. Mescolare le uova con gli spinaci e versare il composto nella teglia
- 8. Aggiungere la mozzarella grattugiata sopra
- 9. Cuocere per 30-40 minuti in un forno preriscaldato a 180 gradi (dipende dal vostro forno)
- 10. Buon appetito!

Recept info: Simply Morane

