



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 cucchiain 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. Spegner 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!

Receipt info: Simply Morane

