ANTIPASTI E SNACK

Quiche con asparagi e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Un antipasto da servire anche tiepido o freddo, la quiche con asparagi e pancetta è gustosa e facilissima da preparare.Preparate questa quiche in anticipo per avere un antipasto pronto per aprire un menu in un'occasione speciale.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

ASPARAGINA 1 mazzetto

SPECK 200 gr

EMMENTALER 80 gr

UOVA 3

PANNA 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1. Prendete l'asparagina, eliminate la parte finale più fibrosa, tagliate le punte e mettetele da parte.

2 Affettate finemente la parte verde del gambo.

3 A questo punto prendete una padella con un giro di olio, aggiungete i dadini di asparago e fate cuocere.

4 Nel frattempo, prendete una ciotola, rompete le uova, aggiungeteci la panna e sbattete amalgamando i due ingredienti, regolate di sale e mettete da parte.

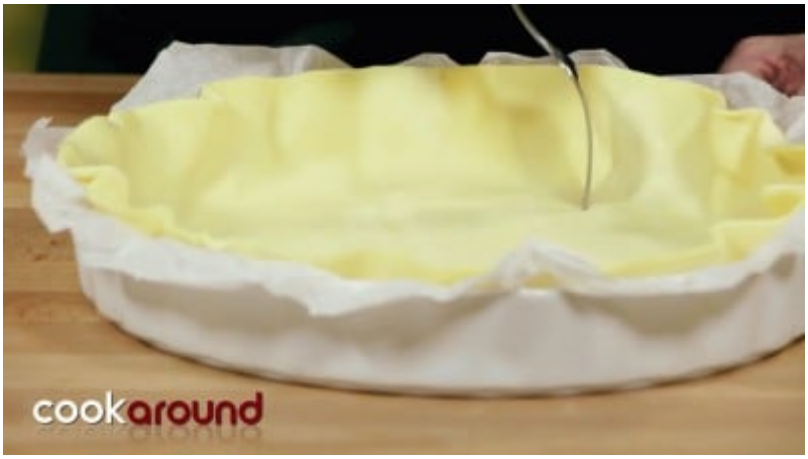
5 Ora prendete lo speck e tagliatelo finemente.

6 Tagliate nelle stesse dimensione dello speck anche l'emmental.

7 Unite i dadini di speck ed emmental nel composto di uova e panna, aggiungendo anche gli asparagi a rondelle facendo attenzione a non versare anche l'olio di cottura e mescolate il tutto.

8 A questo punto stendete la pasta sfoglia su di una teglia.

Bucherellate con i rebbi di una forchetta il fondo in modo tale che non si gonfi in cottura, distribuitevi sopra le punte degli asparagi conservandone qualcuna per la decorazione e versatevi sopra il composto di uova.



9 Ripiegate il bordo della pasta sfoglia verso l'interno, decorate con le punte di asparago messe da parte e spoleverate con pepe macinato fresco.

10 Infornate a 200°C per circa 40 minuti o fino a che la pasta sfoglia non si sia dorata e il composto di uova non si sia rassodato.

Fate intiepidire la quiche per circa 20 minuti dopo averla sfornate, quindi servite.

cookaround