

ANTIPASTI E SNACK

# Quiche con asparagi e pancetta

di: *Cookaround*

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

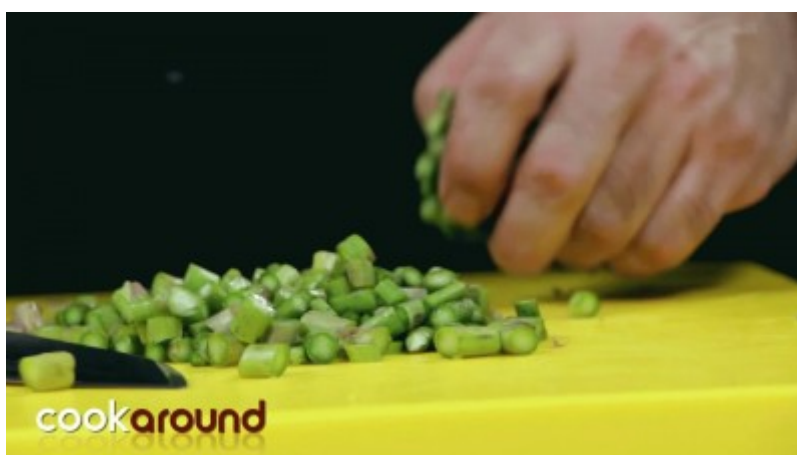
PASTA SFOGLIA confezione - 1  
ASPARAGINA 1 mazzetto  
SPECK 200 gr  
EMMENTALER 80 gr  
UOVA 3  
PANNA 250 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## 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 dimensioni dello speck anche l'emmental.



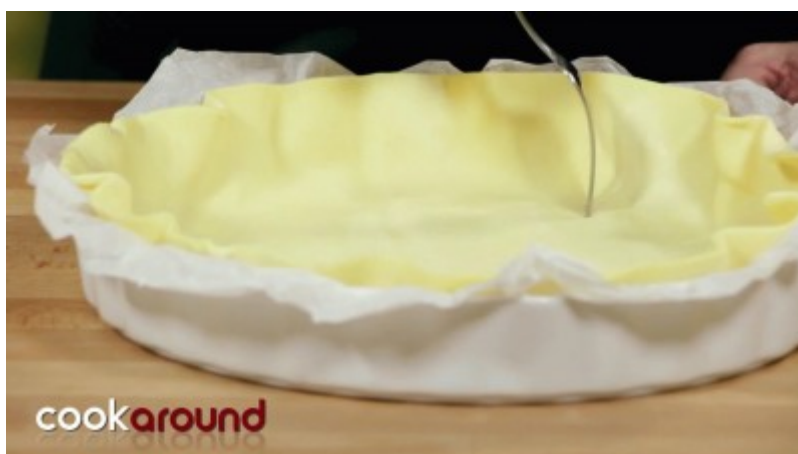
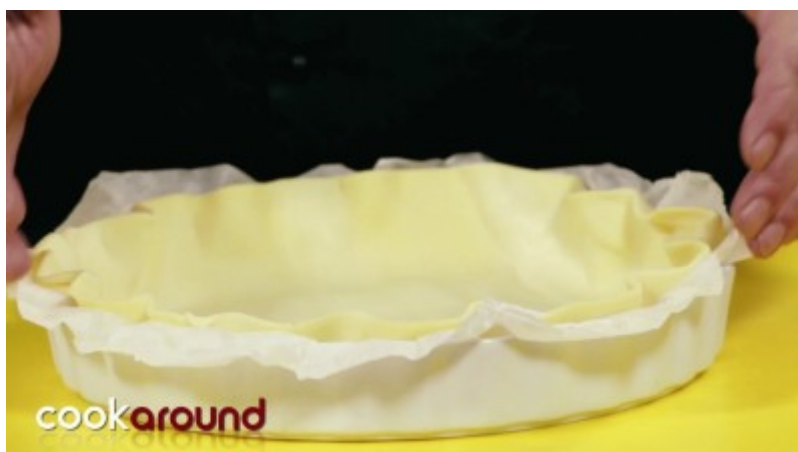
- 7 Unite i dadini di speck ed emmental nel composto di uova e panna, aggiungendo anche gli asparagi a rondelle facendo attenzione a non versare anche l'olio di cottura e mescolate il tutto.



- 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.

