

ANTIPASTI

Quiches con Taleggio e Praga

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Taleggio Cademartori

220 gr

Prosciutto di Praga tagliato spesso

150 gr

Uova

3

Pasta sfoglia stesa fresca

1 confezione

Timo

2 rametti

Pepe

Q.b

Descrizione

Foderate con la pasta sfoglia una tortiera da 24-26 cm. Bucherellate il fondo con la forchetta e mettete in frigo. Accendete il forno a 190° C. Tagliate a pezzettini il Taleggio Cademartori e tagliate a listelle il prosciutto di Praga. Sbattete le uova in una ciotola, unite il Taleggio Cademartori, il prosciutto, le foglioline di timo e abbondante pepe appena macinato. Versate il composto sulla pasta sfoglia e livellatelo. Infornate per 30 minuti circa.