

ANTIPASTI

Quiche con funghi e Quartirolo

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4/6 persone)

Panna
500 ml

Funghi champignon
600 gr

Uova
4

Aglione
2 spicchi

Pasta brisè
1 rotolo

Quartirolo
170 gr

Olio extravergine d'Oliva
4

Descrizione

Per preparare il Quiche con funghi e quartirolo Cademartori sono necessari pochissimi passaggi.

Iniziamo a preparare i funghi champignon, eliminando il gambo, peliamo la testa con l'aiuto di un coltellino, con un pezzettino di carta asciughiamo il fungo, per eliminare le impurità. Andiamo a tagliare il gambo per lungo. La testa verrà tagliata in due e poi ancora dal lato corto. Facciamo rosolare i funghi così tritati in una padella con aglio. L'aglio facciamolo rosolare con tutta la buccia esterna. Facciamo cuocere i nostri funghi a fuoco vivace per circa 6 minuti. Lasciamoli poi raffreddare e nel frattempo stendiamo la pasta brisè in una tortiera. Cospargiamo la base con i funghi champignon, poi con le scaglie di quartirolo Cademartori e completiamo la quiche con le uova e il latte, mescolati per bene precedentemente. Inforniamo la quiche a 180 gradi per 40 minuti. Guarniamo la quiche con dei pomodorini.