



Quiche ai funghi e patate - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

crostata salata - speck

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
3 patate medie
200 gr. di funghi champignon
1 cucchiaio di funghi secchi
1 porro
4 uova
100 gr. di formaggio grattugiato (il preferito)
50 gr. di speck a fette sottili
1 tazzina (da caffè) di latte
olio, sale e pepe

Preparazione:

lessate le patate, tagliatele a cubetti. nel frattempo rosolate in 3 cucch. di olio il porro e i funghi tagliati a fettine, unite lo speck tagliato a strisciolinee continuate la cottura.
aggiungete le patate, salate, pepate e levate dal fuoco.
in una ciotola sbattete le uova con il latte e il formaggio, sale e pepe.
foderate una tortiera con la pasta sfoglia, coprite il fondo con il composto di funghi e patate, unite le uova e con una forchetta fate penetrare queste ultime tra gli spazi delle verdure. cuocete in forno a 200 e servite calda.