



*Elvea, festa all'italiana*

## Quiche di spinaci e formaggio di capra



### ingredienten voor 4 Persone

1 foglio	pasta sfoglia
1 scatolette di	ELVEA Pomo e Legumi
600 g di	diepvries spinazie
5	uova
200 ml di	panna
	formaggio grattugiato
2 spicchi di	aglio
1 cucchiain da tavola di	olio d'oliva
	nootmuskaat
	pepe
	formaggio di capra
	sale

### Preparazione

Preparazione

1. Friggere gli spicchi d'aglio in una padella con un po' d'olio d'oliva
2. Aggiungere gli spinaci e cuocere per 4-5 minuti
3. Aggiungere 200ml di panna e il formaggio di capra (o solo la panna)
4. Condire con sale, pepe e noce moscata a piacere. Spegner il fuoco e mettere da parte
5. Mettere la pasta frolla o la pasta sfoglia in una tortiera
6. Bucare la pasta con una forchetta e spalmare la pasta di pomodoro sul fondo della crostata
7. Mescolare le uova con gli spinaci e versare il composto nella teglia
8. Aggiungere la mozzarella grattugiata sopra
9. Cuocere per 30-40 minuti in un forno preriscaldato a 180 gradi (dipende dal vostro forno)
10. Buon appetito!

Receipt info: Simply Morane

