



*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

