

Quiche di funghi porcini e patate

Ter
mar



Tempo: 35min circa

Difficoltà: facile

Persone: 4

Ingredienti:

UN ROTOLO DI PASTA SFOGLIA
2 FUNGHI PORCINI
2 PATATE MEDIE
2 DL DI PANNA
2 UOVA
2 SPICCHI D'AGLIO
UN MAZZETTO DI PREZZEMOLO
3 CUCCHIAI D'OLIO EXTRA-
VERGINE D'OLIVA
50 G DI GRANA GRATTUGIATO
SALE
PEPE

Preparazione:

Lavate le patate e lessatele e in seguito, una volta pronte, spellatele e tagliatele a fette. Mentre cuociono le patate, tagliate a fette i funghi nel senso della lunghezza; saltateli in padella con l'olio e l'aglio tritato per circa 5-6 minuti, aggiungete un po' di sale e di pepe e cospargete a pioggia con il prezzemolo tritato.

A questo punto, srotolate la pasta sfoglia e dividete il disco in 4 parti e usatele per foderare 4 stampi di 12 cm circa, rivestiti con fogli di carta forno; punzecchiate le basi con una forchetta, in modo da bucherellare il fondo, e formate uno strato con metà delle patate, salate, pepate e cospargete con il grana. Distribuite sopra i funghi tiepidi con l'olio di cottura, copriteli con le patate restanti, salate, pepate e cospargete con ancora un po' di grana.

Il tocco finale: sbattete le uova in una ciotola e aggiungete la panna, il grana rimasto, sale e pepe e amalgamate delicatamente il tutto; distribuite il composto negli stampini, sulle patate; ruotateli leggermente in modo da distribuire bene il composto anche sul fondo e cuocete in forno a 200° per 20 minuti circa. Servite le quiche calde, ma saranno buonissime anche tiepide.