



Quiche con Salsiccia al Peperoncino Ticinese e spinaci

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 180g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 1 pasta sfoglia tonda fresca
- 150g spinacini già lavati
- 4 uova
- 125ml panna fresca
- 80g Grana Padano grattugiato
- q.b. sale

Preparazione

1. Accendere il forno a 200 gradi.
2. Scottare gli spinaci per pochi secondi in acqua bollente salata.
3. Scolarli e strizzarli.
4. Sgusciare le uova in una ciotola, salarle e sbatterle con una forchetta; mescolarle con formaggio grattugiato, panna e spinacini.
5. Privare la Salsiccia al Peperoncino Ticinese del budello e tagliarla a pezzetti di circa 2 cm.
6. Srotolare la pasta sfoglia e stenderla in una tortiera di circa 24 cm di diametro conservando la carta che la avvolge.
7. Versare al centro il composto di uova e spinaci, unire i pezzetti di salsiccia e ripiegare i bordi di pasta verso l'interno.
8. Infornare la quiche per 30- 35' o finché la pasta sarà gonfia e dorata.
9. Servirla a fette, accompagnata da un'insalata mista.