

Quiche prosciutto, fontina e mais

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 16 Aprile 2013 08:10 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Aprile 2013 08:24

Quiche prosciutto, fontina e mais

Le torte salta sono utili in mille modi: per uno stuzzichino, un antipasto, un pranzo al sacco... Questa volta la prepariamo con prosciutto cotto, fontina e mais.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 300 gr di mais, 250 gr di formaggio fontina, 250 gr di panna da cucina, 250 gr di prosciutto cotto, 4 uova, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il formaggio, il mais e il prosciutto. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.