

QUICHE DELICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolline novelle,
- 300 g di piselli sgranati,
- 1 dado,
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Rosolare per 5' le cipolline tagliate a metà in 10 gr di burro e 3 cucchiaini di olio.

Unire i piselli e il dado sbriciolato.

Cuocere ancora per 12', unendo, se necessario un po' d'acqua.

Salare e pepare.

Sbattere le uova con il latte e un po' di sale.

Foderare con la pasta uno stampo imburrato, distribuirvi le cipolline e i piselli e il composto di uova.

Cuocere in forno caldo a 190°C per 40'.