

QUICHE DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 6 uova,
- 150 g di punte di asparagi,
- 300 g di panna,
- burro,
- sale,
- pepe.

Scongela la pasta.

Lessare gli asparagi e farne insaporire le punte in una noce di burro.

Sbattere le uova con la panna, sale e pepe.

Foderare con la pasta una tortiera imburata, bucherellare il fondo con una forchetta e versarvi il composto di uova.

Distribuirvi le punte di asparagi e poco burro quindi infornare a 190°C fin quando la pasta risulterà ben cotta e il composto rappreso.

Servire fredda.