

QUICHE AL CAMEMBERT

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pasta sfoglia
- 300 g di formaggio camembert
- 1 mazzetto cipollotti
- 1 patata
- 2 uova
- 1 cucchiaio farina
- 25 cl panna
- 1 patata
- 20 g di burro
- sale
- pepe

Lessate la patata e poi sbucciatela e tagliatela a fette.

Mondate i cipollotti, lavateli e tagliateli a pezzetti, conservando un poco di gambo verde.

Stendete la pasta sfoglia in una tortiera imburrata, bassa e a cerniera.

Bucherellate la pasta con i rebbi della forchetta e trasferite in frigorifero.

Tagliate a pezzetti il formaggio senza eliminare la crosta.

Mescolate la panna con la farina setacciata, le uova e una generosa macinata di pepe.

Aggiungete il formaggio e aggiustate di sale.

Disponete i cipollotti e la patata sulla pasta sfoglia, versatevi sopra il composto di panna e formaggio e fate cuocere in forno precedentemente riscaldato a 220° per 30 minuti circa.

Oppure fino a quando la pasta è cotta e la superficie del ripieno ben dorata.

Servite la quiche calda o tiepida.