

QUICHE DI PESCE E CROSTACEI

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di polpa di pesce,
- 12 gamberi,
- 6 capesante,
- 6 uova,
- 500 g di spinaci,
- formaggio parmigiano,
- cipolla,
- poco aglio,
- burro,
- pasta sfoglia surgelata,
- sale,
- pepe.

Fate saltare in padella per 2 minuti a fuoco vivo il pesce tagliato a pezzi, i gamberi sgusciati e le capesante pulite, con il burro, poco aglio a pezzi e cipolla tritata.

A parte fate saltare gli spinaci tritati con burro e aglio.

Unite gli spinaci al pesce e unite le uova sbattute e il parmigiano grattugiato.

Imburrate una teglia e stendete sul fondo la pasta sfoglia, versate il composto e ricoprite con una sottile sfoglia di pasta. Mettete in forno a 200 per 25 minuti.