

Mini quiche con formaggio di capra e Cubetti di Pancetta Dolce Citterio



Dettagli dell'inserzione

Tipo pacchetto inserzione:	Premium
Titolo identificativo dell'inserzione:	Mini quiche con formaggio di capra e Cubetti di Pancetta Dolce Citterio
Short description:	Un antipasto semplice da realizzare creativo ma semplice da realizzare arricchito da una varietà di ingredienti
Descrizione Principale:	<p>Questa mini quiche è realizzata con il formaggio di capra, leggero e dal gusto particolare, ed è impreziosita dalla scioglievolezza e croccantezza dei cubetti di pancetta dolce Citterio che offrono la giusta proporzione tra parte magra e parte grassa regalando all'antipasto un sapore definito e delizioso</p>
Indirizzo Email di contatto:	info@paginehoreca.it
WhatsApp:	+39 351 964 2757
URL della pagina su cui si trova l'annuncio del produttore su PagineHoreca.it:	https://paginehoreca.it/aziende/alimentari-aziende/giuseppe-citterio-salumificio-spa-13895.html
Difficoltà:	Semplice
Tempo medio di preparazione:	50 minuti
Tempi di cottura:	25-30 min

Temperatura di cottura: 180°
Numero di porzioni: 4
Pubblicato: 07.04.2023

Ingredienti:

- 2 rotoli di pasta sfoglia
- 8 fette di tronchetto di capra
- 150g di cubetti di pancetta dolce Citterio
- 80g di noci
- 4 uova
- 2 cipollotti
- 4 cucchiaini di panna acida
- 2 cucchiaini di miele di acacia
- foglioline di timo
- sale
- pepe

Indicazioni per la preparazione:

- Preriscaldare il forno a 180°.
- Imburrare e infarinare 8 cavità di uno stampo per muffin e sistemare la pasta sfoglia bucando il fondo con i rebbi di una forchetta.
- Tritare le noci grossolanamente con un coltello.
- Tagliare il cipollotto a rondelle.
- In una ciotola sbattere le uova con una presa di sale e il pepe.
- Aggiungervi il cipollotto, la panna acida, le noci tritate e i cubetti di pancetta dolce e mescolare bene.
- Versare all'interno di ciascuna quiche un po' di composto a base di uova, mettere al centro una fetta di formaggio e con un po' di miele.
- Far cuocere per 25-30 minuti o fino a che saranno dorate in superficie.
- Sfornare e servire le quiche calde o tiepide.

