

Quiche di salame di pesce spada *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Tagliare i peperoni a filetti e cuocerli in padella con poco olio e sale. Tagliare a cubetti il salame di pesce spada. Tagliare in quarti i pomodorini. Sbattere le uova con il latte, la panna, sale e pepe. Srotolare la pasta sfoglia, poi disporvi sopra il salame di pesce spada, i peperoni e i pomodori. Versare il composto di uova sopra. Informare a 180 gradi per 30 minuti.

Consigli

Non aggiungete molto sale alla crema di uova, lo spadino è già molto saporito di per sè.

Curiosità

Il termine quiche è francese, e la quiche per antonomasia è ovviamente la quiche lorraine.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Salume di pesce (100 gr di salume di pesce spada)

Peperoni 300 grammi (verdi)

Pomodorini 50 grammi

Pasta sfoglia (un rotolo di pasta sfoglia)

Uova 3 unità

Latte 50 millilitri

Panna da cucina 50 millilitri

Sale

Pepe