

QUICHE



## Quiche agli asparagi con sardine e formaggio fresco

Per una quiche:

.....

**1 tartellette per quiche,  
art. 40432**

**400 g asparagi verdi**

**4 sardine filettate**

**50 g formaggio Gouda grattugiato**

**50 g Camembert**

**3 uova**

**100 g panna**

**100 g formaggio fresco**

**1 cucchiaio succo di limone**

**sale e pepe**

.....

- 1** Pulire gli asparagi, lessarli 2-3 minuti in acqua salata e lasciarli poi sgocciolare. Tagliare finemente le sardine, il Camembert a fettine sottili ed infine porre il tutto sull'impasto con il succo di limone.
- 2** Mescolare le uova con la panna, il formaggio fresco, il sale ed il pepe. Farcire con il composto le tartellette. Guarnire infine con gli asparagi.
- 3** Cuocere in forno la quiche per 45 minuti a 200 °C.