



MINI QUICHE CON SPINACI, POMODORINI E GORGONZOLA

Ingredienti

1 confezione di **Spinaci e Pomodorini Orogel**

1 confezione di pasta brisé

100 g di gorgonzola

1 uovo

sale e pepe q.b



30



4



Facile



Antipasti

Preparazione

1

Cuocere in una padella antiaderente gli Spinaci e Pomodorini Orogel e nel frattempo imburrare gli stampini per le quiche. Sbattere l'uovo. Mescolare assieme in una ciotola gli spinaci, i pomodorini, il gorgonzola tagliato a mini-dadini e l'uovo sbattuto. Aggiungere sale e pepe a piacere.

2

Stendere la pasta brisé negli stampini e versare all'interno il preparato. Se rimane della pasta brisé, la si può utilizzare per fare decorazioni sulla mini quiche. Cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 180 °C.