

Quiche aux champignons

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée, 4 oeufs, 400 g de champignons, 10 cl de lait, 25 g de beurre, sel

Préparation

Préchauffez le four a 210°C. Lavez et épongez soigneusement les champignons, émincez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites suer les champignons pendant environ 10 minutes. Battez les oeufs avec le lait, dans un saladier, salez et ajouter les champignons. Versez la préparation sur la pâte et enfournez. Laisser cuire 30 minutes.

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée, 4 uova, 400 g funghi bianchi, 10 cl di latte, 25 g burro, sale.

Preparazione

Preriscaldare il forno a 210°. Lavare e asciugare bene i funghi, tagliarli a fette sottili. Fare fondere il burro in una padella per 10 minuti circa. Sbattere le uova con il latte in una ciotola, salare e aggiungere i funghi. Versare la preparazione sulla pasta e infornare. Fare cuocere per 30 minuti