

## Quiche di asparagi



### INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- 300 gr di pasta sfoglia
- 100 gr di pancetta
- 2 uova
- 1 dl di panna
- 50 gr di cipolla e scalogno tagliati a filangè
- 20 grammi i punte di asparagi
- 1 cl di olio di oliva
- 50 gr di parmigiano grattugiato.

Foderate 4 stampini con la pasta sfoglia, bucherellate con la forchetta, ricoprite con le fette di pancetta. Soffriggete cipolla, scalogno e asparagi a fuoco basso e recipiente coperto finché saranno ben appassiti, versate negli stampi foderati di pasta sfoglia e pancetta e ricoprite con il composto ottenuto con le uova sbattute, panna ed il parmigiano grattugiato. Gratinate in forno a 180° per 15 minuti.