

Quiche radicchio e gorgonzola



Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia

200 g radicchio

150 g gorgonzola

200 g stracchino

2 uova

100 ml panna da cucina

1 cipolla piccola

1-2 cucchiai pangrattato

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaino di olio di oliva, la cipolla tritata ed il radicchio tagliato, poco sale.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti poi a fiamma media 4 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Separatamente unite le uova con lo stracchino, la panna, sale e pepe.



Amalgamate bene il tutto.

Mettete nella teglia la pasta sfoglia con la sua carta forno sotto, bucherellate il fondo con la forchetta e distribuite il pangrattato.



Distribuite il radicchio raffreddato e la gorgonzola a pezzettini.



Coprite con le uova amalgamate con lo stracchino e la panna e decorate con il resto di pasta sfoglia. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete subito dalla teglia e raffreddate sulla griglia.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.