

Questa è la raccolta di ricette dei nostri fans.

Le migliori ricette vengono pubblicate. Mandateci le vostre proposte!

Quiche di gamberi freschi

Ingredienti:

- una confezione di pasta sfoglia 500g
- 1 kg di gamberi freschi
- 2 uova
- 5-6 zucchine
- latte
- prezzemolo
- aglio, olio, sale, pepe

Preparazione: Lasciar scongelare un pezzo di pasta sfoglia. Nel frattempo tritare il prezzemolo e l'aglio. Scaldare 4 cucchiai d'olio in un tegame, mettere il prezzemolo. Poi unire le zucchine tagliate a striscioline e i gamberi sgusciati e cuocere il tutto ca. 6 minuti, salare e pepare. Sbattere le uova con sale, pepe e un goccio di latte e mescolare tutto con il composto di gamberi. Stendere e poi sistemare la pasta in una tortiera e bucherellarla con una forchetta. Usare carta da forno. Versare il composto di gamberi nella tortiera. Cuocere la quiche in forno preriscaldato a 200°C per circa 25 minuti.

Würstel in sfoglia

Ingredienti:

- una confezione di pasta sfoglia 500g
- 2 piccoli würstel
- 50g fontina
- 1 uovo

Preparazione:

Lasciar scongelare un pezzo di pasta sfoglia e tagliarla in ca. 8 spicchi triangolari. Mettere alla base di ogni spicchio una rondella di würstel e un pezzettino di fontina. Quindi arrotolare gli spicchi e formare dei piccoli croissants. Sbattere il tuorlo d'uovo con poca acqua fredda e pennellare la superficie. Cuocere i croissants in forno preriscaldato a 200°C per ca. 15 minuti.