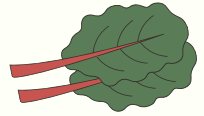
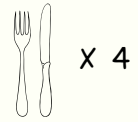


QUICHE DE BLEDES I PORROS



INGREDIENTS:

- 1 MANAT DE BLEDES
- 4 OUS
- 1 PORRO
- 200 ML DE NATA
- 100 G DE FORMATGE GRUYÈRE RATLLAT
- 1 MASSA BRISA
- SAL I PEBRE
- OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



PROCEDIMENT:

1. TALLA EL PORRO MOLT FI I SALTEJA EN UNA PAELLA AMB UN RAJOLÍ D'OLI D'OLIVA I UNA MICA DE SAL. UN COP CUIT, AFEGEIX LES FULLES DE BLEDA TALLADES DESCARTANT LA TIJA. CUINA DURANT 5-10 MINUTS.
2. BAT ELS OUS EN UN BOL I AFEGEIX LES VERDURES CUITES JUNTAMENT AMB ELS 200 ML DE NATA I 3/4 DEL FORMATGE GRUYÈRE. REMENA-HO TOT BÉ FINS QUE QUEDI INCORPORAT.
3. ESTIRA LA MASSA BRISA EN UN MOTLLE I ABOCA-HI LA BARREJA. AFEGEIX EL FORMATGE RESTANT PER SOBRE.
4. ENFORNA LA QUICHE A 180°C DURANT 30 MINUTS.

