

# QUICHE DE PORRO I FULLES DE MONIATO

 1 h



## Ingredients (4 persones)

Porro – 1

Fulles de moniato – 1 manat

Tomàquets *cherry* – 1 grapat

Ous – 3

Nata líquida – 200 ml

Emmental ratllat – ½ sobre (100 g)

Pasta brisa o trencada


Sal, pebre, oli i nou moscada



Quiche amb gust d'espínacs!

- Talleu el **porro** a rondanxes fines, fregiu-ho a foc lent, amb poc oli, en una paella amb tapa durants uns 10 minuts.
- Netejeu, eixugueu i talleu les **fulles de moniato**. Afegiu-les a la paella amb el porro cuit i barregeu fins a reduir. Apagueu el foc i deixeu-ho reposar.
- Barregeu els **ous**, la **nata**, la **sal**, el **pebre** i la **nou moscada** amb les barilles en un pot alt.
- Poseu la **pasta brisa** a un motlle rodó amb una mica d'**oli** escampat a sota.
- Poseu la barreja de **porro** i **fulles de moniato** sobre la **pasta brisa** i escampeu bé.
- Afegiu l'**emmental ratllat** per sobre tota la superfície.
- Afegiu la barreja líquida sobre la massa, sense remoure gaire.
- Coure 30 minuts al forn a 180 °C, a dalt i a baix amb la safata al mig.

**Altres receptes que podeu fer amb les fulles de moniato:** *potaje* de mongetes amb fulles de moniato, falsos espínacs a la catalana, amanides diverses o qualsevol recepta on les fulles de moniato substitueixin els espínacs.

 Alors on danse  
Stromae

 Vi blanc