Mini quiches al prosciutto

Ingredienti pe 4 stampi da 8 cm :

150 gr.di pasta brisèe
50 gr.di prosciutto cotto
50 gr.di Asiago
125 ml.di panna fresca
2 uova
40 gr.di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Preparazione

Tagliate a cubetti, il formaggio e il prosciutto cotto. Stendete la pasta brisèe a 5 mm. di spessore, bucherellatela con una forchetta, ricavate dei dischi e foderate gli stampini facendola aderire bene. Cospargete la base degli stampini con cubetti di Asiago e prosciutto cotto in modo da coprire tutto il fondo.

In una ciotola lavorate insieme le uova e il formaggio grattugiato, insaporite con sale e pepe, aggiungete la panna e mescolate bene. Versate il composto ottenuto sopra i cubetti di formaggio e prosciutto. Con l'aiuto di un coltello paregiate la pasta che fuoriesce dai bordi e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per 20 minuti circa.