

## QUICHE CON FORMAGGIO E PROSCIUTTO

### *Ingredienti:*

*un rotolo di pasta sfoglia*

*60 gr. di burro*

*100 gr. di prosciutto cotto*

*200 ml. di crescenza o stracchino*

*100 gr. di provola a dadini*

*2 uova*

*sale*

### *Procedimento:*

*Foderare una teglia con la sfoglia lasciando i bordi alti.*

*Mescolare in una ciotola il prosciutto a pezzetti, la provola a dadini lavorata con la crescenza, le uova sbattute, il sale.*

*Riempire la sfoglia con questo ripieno e abbassare i bordi.*

*Cuocere in forno caldo a 200° finché diventa dorata.*

