

TORTE SALATE

# Quiche con briseè e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA PASTA BRISÉE

300 g di farina  
acqua fredda q.b.  
2 cucchiari di parmigiano  
1 cucchiaino di sale  
1 pizzico di zucchero  
80 g di burro.

## PER LA FARCIA

2 peperoni gialli  
2 peperoni rossi  
3 uova  
1 cucchaio di parmigiano  
150 g di ricotta  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare gli ingredienti per la pasta brisée fino a quando non ne risulterà una pasta liscia ed omogenea, quindi lasciarla riposare almeno un'ora.



- 2 Nel frattempo, soffriggere i peperoni, tagliarli a listarelle e, una volta raffreddati, aggiungere le uova, il parmigiano, la ricotta, sale e pepe.



- 3 Stendere la pasta brisée in una teglia antiaderente e versarvi la farcia.

Cuocere a 160°C per circa 50 minuti.

Ecco il risultato:



4 Ecco la versione con la pastasfoglia:

