

TORTE SALATE

Quiche di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di zucchine
3 uova
1 confezione di pasta sfoglia
1/2 bicchiere di latte
20 g di grana grattugiato
olio
sale
pepe
maggiorana
timo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



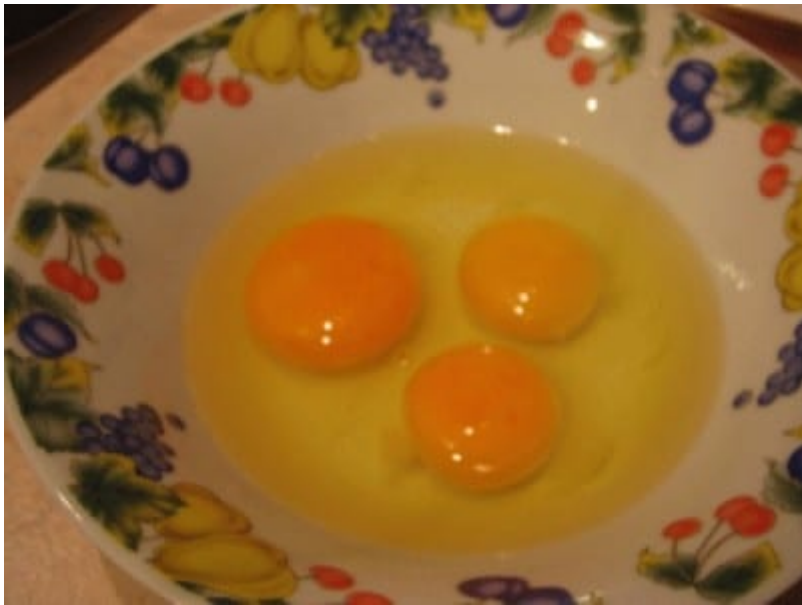
2 Lavare le zucchine e tagliarle a tocchetti.



3 Cuocere in una padella con olio, sale e aglio a fuoco vivo per circa 10 minuti, girandole spesso. Quindi, unire la maggiorana e il timo.



4 Nel frattempo sbattere le uova salare aggiungere il latte e il grana.





5 Srotolare la pastafoglia.



6 Imburrare gli stampini ed infarinarli, quindi foderarli con la pastasfoglia.





7 Distribuire le zucchine all'interno degli stampini foderati di pastafoglia.



8 Coprire con il composto di uova sbattute



9 e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa.



10 Questo è l'effetto finale:



11 Ecco l'interno:

