

TORTE SALATE

Quiche con brisee e peperoni

di: *lupetta_83*

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 cucchiaini 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 cucchiaino 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:

