

TORTE SALATE

Quiche con zucchine e pomodori secchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA PASTA

pasta sfoglia surgelata.

PER IL RIPIENO

700 g zucchine
una bella manciata di pomodori secchi (non quelli sott'olio!!)
100 g brie
400 g di panna
5 uova
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le zucchine a semisfere piuttosto sottili, farle saltare in un pò d'olio (attenzione a non farle cuocere troppo).

Nel frattempo, far sbollentare i pomodori secchi per 2 o 3 min in acqua e un mezzo bicchiere di aceto. Scolarli e quando sono raffreddati tagliarli a pezzettini.

Unirli alle zucchine e farli saltare per pochi min.

Mischiare un pò di panna al composto in modo da farlo insaporire.

Mischiare il resto della panna con le uova. Salate e pepate.

Foderare uno stampo imburrato con la pasta sfoglia. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta.

2 Coprite la pasta con le verdure, quindi versate il composto. Guarnite la superficie con fettine di brie.