

TORTE SALATE

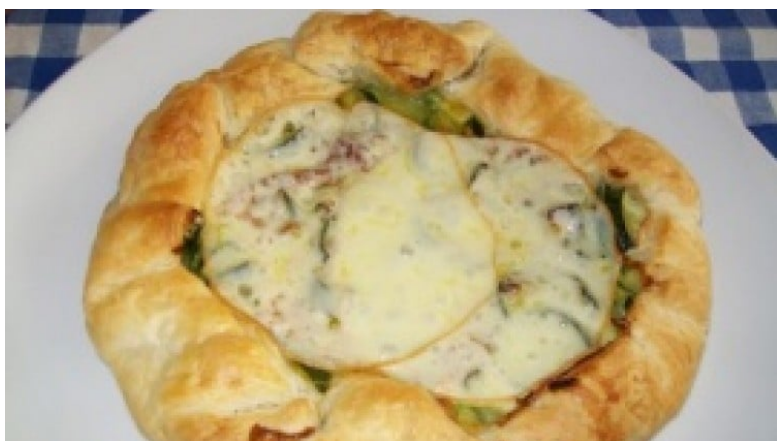
Quiche zucchine e scamorza

di: *milliondollarbaby*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
3 zucchine
2 uova
1 cipolla
scamorza affumicata q.b.
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Prendete la cipolla tritatela e fatela soffriggere in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Nel frattempo tagliate le zucchine a rondelle e unitele in padella con la cipolla e un pizzico di sale. Durante la cottura versate più volte dell'acqua e lasciate cuocere le zucchine per

15 minuti circa.

Prendete una tortiera, disponeteci all'interno la sfoglia e passato il tempo necessario per la cottura unite le zucchine e le uova precedentemente sbattute.

Ripiegate i bordi della sfoglia e mettete in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti.

Passati i primi 30 minuti, unite alla quiche alcune fette di scamorza affumicata e lasciate cuocere per i restanti 5 minuti.

Sfornate, lasciatela raffreddare per qualche minuto e servite.