

Quiche di verdure

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 22 Marzo 2012 09:56 - Ultimo aggiornamento Martedì 01 Maggio 2012 15:42

Quiche di verdure

Oggi propongo un bel piatto primaverile a base di verdure: una torta salata gustosa e di facile realizzazione.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 450 gr di verdure (peperoni rossi e gialli, melanzane, cipolle, zucchine) già cotte, 250 gr di formaggio spalmabile, 250 gr di panna da cucina, 4 uova, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il formaggio spalmabile e le verdure. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.