

La quiche alle verdure

Un'idea perfetta per l'estate: una squisita quiche da preparare velocemente con una base di pasta brisée e tante verdure colorate. Si tratta di una torta salata dalla consistenza cremosa, ma con tutti i profumi dell'estate e che porta l'allegria in tavola, con il rosso acceso dei pomodori usati per guarnire.

La preparazione è semplice, anche grazie alla comodità che oggi abbiamo di trovare la pasta brisée già pronta: una grande "invenzione" che all'epoca delle nostre mamme non esisteva! E poi, potete gustare questa quiche tiepida, ma anche prepararla prima e mangiarla a temperatura ambiente: in ogni caso, sarà un successo!



Ingredienti

- 1 confezione di pasta brisée rotonda già pronta
- 1 peperone rosso
- 2 zucchine
- 3 pomodori ramati maturi
- 150 g di scamorza
- 2 uova
- 2 tuorli
- 200 ml di panna fresca
- 2 cucchiaini di olio evo
- Timo fresco
- Sale

Come si fa

- Preriscaldate il forno a 200°.
- Lavate le verdure. Tagliate il peperone a pezzetti togliendo i semi e i filamenti interni. Tagliate a pezzetti anche le zucchine e due pomodori.
- Mettete le verdure tagliate su una placca rivestita di carta da forno, irroratele con un filo di olio evo, salatele e cospargetele con qualche fogliolina di timo. Quindi infornatele e lasciatele cuocere circa 10 minuti in modalità statica.
- Tagliate a pezzetti la scamorza.
- In una ciotola battete insieme le uova, i tuorli e la panna. Aggiustate di sale.
- Rivestite con la pasta brisée uno stampo rotondo e versate le verdure.
- Quindi distribuite sulle verdure i pezzetti di scamorza e infine versate il composto di uova e panna.
- Tagliate a fettine il pomodoro rimasto e usatelo per guarnire.
- Infornate nel forno già caldo, a 200°, e fate cuocere per circa 40-45 minuti.