



Quiche di rose

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta brisée senza glutine
- 10 Carote
- 10 Zucchine
- Timo q.b.
- 1 Uovo
- 250 g di Ricotta
- 100 g di Parmigiano
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione

1. Stendete la pasta brisée sulla teglia e paregiate il bordo eliminando l'eccedenza, poi bucherellatela con una forchetta, copritela con altra carta da forno e dei legumi secchi o pesetti da forno, per cuocere il guscio in bianco per circa 15 minuti a 180°. Eliminate i pesetti e lasciate freddare la base mentre preparate il ripieno. In una ciotola ammorbidite la ricotta con una forchetta, unite un filo d'olio extra vergine di oliva, un uovo intero, il formaggio grattugiato, sale e un trito di timo e mescolate bene il tutto. Create delle strisce sottili di verdura con l'aiuto di un pelapatate o di una mandolina, arrotolate le strisce di verdura su se stesse per formare delle rose. Stendete la crema di ricotta sulla superficie e copritela con le rose di verdura. Versate a filo dell'olio extravergine di oliva sulle verdure, infornate e fate cuocere altri 40 minuti a 160°. Nel caso dovessero scurirsi troppo le verdure copritele con della carta argentata. Servite tiepida

Informazioni nutrizionali

carboidrati	92.76 g
Energia	577.28 kcal
grassi	14.21 g
Fibra	24.58 g
Proteine	23.19 g
Grassi saturi	7.19 g
Sodio	733.33 mg
zuccheri	733.33 mg

🕒 75

👤 6 6 persone