



Quiche alle verdure



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée Rotonda
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 150 g di feta
- 1 zuccina
- 2 Uova
- 2 tuorli
- 200 ml di panna fresca
- 2 Cucchiaini di Olio d'oliva
- q.b. Timo, fresco
- q.b. Sale

Preparazione

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C.
2. Lavare e tagliare le verdure. Adagiare su una teglia, condire con sale, pepe, olio e timo. Cuocere per 10/15 minuti a 180°. Lasciare raffreddare e tenere da parte.
3. In una ciotola sbattere insieme le uova, i tuorli, la panna e un pizzico di sale e il pepe.
4. Rivestire lo stampo con la pasta brisée rotonda, facendola aderire bene ai bordi. Riempire la pasta con le verdure, la feta sbriciolata, versare sopra il composto di uova. Infornare a 200° per 40/45 minuti, posizionando la teglia sul ripiano centrale del forno. Lasciare raffreddare e servire.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	19.62 g
Energia	314.93 kcal
grassi	21.42 g
Fibra	1.48 g
Proteine	10.01 g
Grassi saturi	8.87 g
Sodio	762.57 mg
zuccheri	4.02 g

🕒 54

⊕ 6