



Quiche dolce di pomodori e pistacchio

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée
- 180 g 180 g di Stracchino
- 6 in 6 Pomodori ramati
- 50 g 50 g di Feta
- 100 g 100 g di Pesto di pistacchi
- 1 q.b. Basilico q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la pasta e sistematela in una teglia rotonda con la sua carta da forno. Stendete al centro uno strato corposo di stracchino. Coprite tutto con i pomodori tagliati a fette non troppo sottili. Chiudete i bordi sulla torta e infornate a 180° per circa 30 minuti. Non appena è pronta sformatela, condite con gocce di pesto di pistacchi, la feta sbriciolata e foglie di basilico fresco.