



Quiche alla mezza provola con zucchine avanzate

Torte Salate

🕒 47m

👥 8



Ingredienti

- 230 g 1 confezione di Sfoglia Rotonda Buitoni
- 200 mg 200 ml di Panna fresca
- 3 in 3 Uova
- 250 g 3 Zucchine
- 100 g 100 g di Provola
- 5 g q.b. sale
- 1 q.b. 1 manciata di Mandorle a lamelle
- 1 g q.b. Pepe rosa

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolare la sfoglia, sistemarla nella teglia e bucherellare il fondo

PASSAGGI 2 Mescolare in una ciotola la panna, le uova, il sale e la provola affumicata grattugiata

PASSAGGI 3 Versare il composto nella sfoglia. Tagliare a nastri le zucchine con l'aiuto di un pelapatate. Arrotolare i nastri, come delle stelle filanti e sistematele in verticale all'interno della crema di uova e provola.

PASSAGGI 4 Infornate a 200° per 25/30 minuti. Servite con pepe rosa e scaglie di mandorle tostate.