



Quiche di zucchine ed emmental

18 Ottobre 2020



1 QUICHE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
40 MIN



CALORIE
540K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 300 g di Pasta fillo pronta

PER IL RIPIENO

6 Zucchine

120 g di Emmental

50 g di Parmigiano grattugiato

200 ml di Panna da cucina

100 ml di Latte intero

4 Uova

Maggiorana fresca

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per spennellare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Preparazione

- Mondate le zucchine e tagliatele a fettine sottili.
- Sbollentate le fettine di zucchine per circa 1-2 minuti in acqua appena salata.
- Scolate le zucchine e trasferitele su carta assorbente perché si asciughino bene; trasferitele poi in una ciotola e conditele con un filo di olio.
- In un ciotola capiente lavorate le uova con la panna, il latte e metà dose di emmental tritato grossolanamente; aggiungete il parmigiano, insaporite con delle foglioline di maggiorana, un pizzico di sale e amalgamate gli ingredienti.
- Foderate una pirofila del diametro di 22 cm con carta da forno. Distendetevi la pasta fillo e spennellatela con poco olio. La pasta dovrà sbordare leggermente dalla teglia.
- Trasferite le zucchine nella pirofila, poi versatevi il composto preparato e distribuitevi l'emmental tritato avanzato.
- Mettete la torta in forno caldo a 180°C (funzione statica) per circa 35 minuti; nel caso in cui iniziasse a scurirsi troppo, coprite la pirofila con un foglio di alluminio, facendo attenzione a non toccare la superficie della torta.
- A cottura terminata, lasciate riposare la torta in forno per qualche minuto, quindi servitela tagliata a fette.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se volete preparare la pasta da soli, optate per la brisée (la pasta fillo preparata a mano ve la sconsigliamo in quanto è molto difficile da stendere).