



QUICHE VEGETARIANA

Ingredienti

Per una torta

1 sfoglia di pasta non cotta
1 cipolla
1 peperone verde medio
100 gr di pomodori
1 zucchina piccola
125 gr di funghi freschi
30 gr di burro o margarina
1/2 cucchiaino di curry in polvere
1/2 cucchiaino di sale
1/4 di cucchiaino di pepe
Un pizzico di cannella in polvere
5 uova
60 gr di latte
70 gr di Parmigiano

Passaggi

- 1.** Fodera la sfoglia con uno strato doppio di carta forno senza forarla. Cuoci a 230° per 5 minuti. Rimuovi la carta forno; cuoci ancora per 5 minuti. Riduci il calore a 170°.
- 2.** In una padella, salta la cipolla, il peperone verde, i pomodori, le zucchine e i funghi nel burro. Aggiungi il curry, sale, pepe, e la cannella; e mescola bene. Versa a cucchiainate nella sfoglia.
- 3.** In una ciotola, sbatti le uova. Aggiungi il latte e il formaggio, e mescola bene. Versa con attenzione le verdure. Cuoci per 40/45 minuti o finchè inserendo un coltello non esca pulito. Lasciala riposare per 5 minuti prima di servirla.