# Nuova Quiche alle zucchine

## Ingredienti

1 confezione di pasta brisée (vedi ricetta)
20 gr. di parmigiano
500 gr. di zucchine
200 ml. di panna fresca oppure scarso di latte unito ad un po' di panna da cucina
1-2 cucchiaini di fecola o maizena
3 uova
sale
noce moscata
burro

## Tortiera

Tortiera per crostate avente diametro inferiore cm 26,5, imburrata ed infarinata.

## Procedimento

Spuntate le zucchine, lavatele, tagliatele a rondelle sottili e cuocetele in poco burro. Accendete il forno a 180 gradi.
Imburrate lo stampo e infarinatelo. In una terrina sbattete le uova, aggiungete la panna fresca e il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata grattugiata e mescolate bene. Unitevi poi anche le fettine di zucchine. Stendete la pasta brisée e con essa foderate lo stampo . Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e versatevi sopra il composto. Se vi rimane della pasta, potete fare delle decorazioni sulla quiche. Ponete in forno per circa 30-40 minuti a 180 gradi. Potete servirla calda o tiepida.