

Quiche alla zucca

Ingredientim

1 confezione di pasta brisée (vedi ricetta)
450 gr. di zucca cotta al forno e asciugata il più possibile
200 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato
2 uova
pane grattugiato, se necessario
noce moscata
un pizzico di sale

Tortiera

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

Procedimento

Accendete il forno a 170 gradi.

In una ciotola sbattete le uova facendo uso di una forchetta. Aggiungetevi poi il Parmigiano e infine la zucca. Se il composto riuscisse troppo acquoso, aggiungetevi un po' di pane grattugiato. Insaporite con noce moscata.

Imburrate lo stampo e infarinatelo. 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 170 gradi. Potete servirla calda o tiepida.