

Quiche alle zucchini

Ingredienti

1 confezione di pasta brisée (vedi ricetta)
250 gr. di fontal
300 gr. di zucchini
1 bicchiere scarso di latte unito ad un po' di panna da cucina
1-2 cucchiaini di fecola o maizena
2 uova
sale
noce moscata
burro

Tortiera

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

Procedimento

Spuntate le zucchini, lavatele, tagliatele a rondelle sottili e cuocetele in poco burro. Accendete il forno a 180 gradi. 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 ponete la tortiera in forno per 10-15 minuti. Nel mentre ponete nel mixer il formaggio, le uova, il latte, poco sale, molta noce moscata, la fecola e frullate il. Ponete poi le fettine di zucchini sulla pasta brisée, versatevi sopra il composto di uova. Ponete in forno per circa 30-40 minuti sempre a 180 gradi. Potete servirla calda o tiepida.