



Quiche al pesto e pomodorini - [Visualizza sul sito](#)
di anna47



vegetariano - torta salata - antipasto - contorno

Quiche al pesto e pomodorini

Ingredienti:

1 rotolo di pasta brisé già pronta
300 gr. di ricotta
100 gr. di pesto fresco
2 uova
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
qualche pomodorino ciliegia a metà per la decorazione
sale e pepe

Preparazione

In una ciotola amalgamare bene la ricotta con il pesto poi aggiungere le uova e il parmigiano. Salare e pepare a piacere.

Foderare una tortiera con la pasta brisé e riempire con il composto di ricotta e pesto.

Decorare la superficie della torta con pomodorini tagliati a metà.

Infornare a 180° per 30-40 minuti circa e servire tiepida.

E' ottima anche fredda.



[vai al post originale - concorsi.](#)