



Quiche alle zucchine - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

crostata salata - pasta brisèe - galbanino

tipo quiche alle zucchine:

per la pasta brisee:

200 g di farina

80 di burro

poco sale e poca acqua

per il dentro:

3 uova

125 g di panna

fette di pancetta

poco galbanino

5 zucchine

olio e sale e cipolla

ho preparato la pasta brisee e l'ho messa nel frigo una mezzoretta. ho cotto le zucchine: le ho tagliate a fette, ho fatto soffriggere abbondante cipolla nell'olio e ho aggiunto le zucchine che ho fatto cuocere per circa 15 minuti. ho sbattuto le uova, ho aggiunto il sale, la panna, poco galbanino fatto a pezzetti e poi ho aggiunto le zucchine. poi ho unto una tortiera piccola, ho steso la pasta, ho messo sopra fette di pancetta, poi il composto di uova e zucchine, un altro strato di pancetta, e alla fine l'ho ricoperto con la pasta brisee stesa col mattarello. l'ho fatta cuocere per circa un'oretta a 200°.