



Sfogliata deliziosa - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

torta salata - quiche

(dagli appunti di Pierag)

1 Rotolo pasta sfoglia, 600g di zucchine, 250g di quartirolo, 1 cipollotto, 3 uova, basilico, erba cipollina, 5 fiori di zucca, sale, pepe.

Passate le zucchine con la grattugia a fori grossi, mettetele in una ciotola, unite il cipollotto tritato, il quartirolo spezzettato e 2 uova; amalgamate bene e aggiungete l'erba cipollina, il basilico, sale e pepe. Mettete la pasta con la carta nella tortiera, bucherellate il fondo e metteteci il composto, quindi decorate sopra con i fiori di zucca. Spennellate la pasta con l'uovo sbattuto e metteteci in forno a 190°C per 25 minuti.

eCucinando.it