

ANTIPASTI

Quiche di zucchine

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia fresca (dischi da 200 g)	1 disco
Zucchine medie	2
Olio d'oliva	3 cucchiai
Aglione	1 spicchio
Uova	2
Latte intero	50 cl
Formaggio parmigiano grattugiato	1 cucchiaio
Formaggio di capra fresco	150 g
Pesto	2 cucchiai
Sale	
Maggiorana	

■ Preparazione

- 1 Sciacquate e asciugate le zucchine, poi tagliatele sottili. Scaldate l'olio in una padella e fatevi soffriggere l'aglio sbucciato e schiacciato.
- 2 Quando l'aglio è dorato, scartatelo e fate cuocere le zucchine, a fuoco medio, per circa 10 minuti, poi lasciatele raffreddare.
- 3 Rivestite uno stampo da crostata da 25 cm con la pasta sfoglia e ritagliate i bordi eccedenti. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e versatevi metà delle zucchine.
- 4 Riponete in frigo. Mescolate le uova con il latte, il formaggio grattugiato, sale e un pizzico di maggiorana, versate il composto nello stampo. Aggiungete le rimanenti zucchine e il formaggio a tocchetti.
- 5 Distribuite qua e là il pesto e cuocete in forno a 180 gradi per circa 25 minuti.