



Gli antipasti vegetariani

QUICHE ALLA ZUCCA E FUNGHI



Ingredienti

1 ROTOLO DI PASTA BRISE'
.....
4 UOVA
.....
70 g DI PARMIGIANO
.....
400 g DI ZUCCA
.....
200 g DI FUNGHI
.....
1 CIPOLLA CO.P.A.P.
.....
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
.....
OLIO, SALE E PEPE

Procedimento

- Tritate la Cipolla CO.P.A.P. e fatela soffriggere in una padella con un filo d'olio. Aggiungete la zucca tagliata a dadini e aggiustate con sale e pepe. Fatela cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti, finché non si sarà ammorbidita.
- Pulite e tagliate i funghi, versateli in una seconda padella con olio e sale, fateli saltare a fuoco vivace per qualche minuto.
- Unite la zucca, le uova e il parmigiano e versate il composto nella sfoglia precedentemente bucherellata. Completate con i funghi.
- Infornate la quiche in forno ventilato a 180-190°, per circa 25 minuti.