QUICHE ALLE VERDURE DI AGOSTINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 2 porri,
- 100 g di piselli,
- 100 g di fagiolini,
- 100 g di zucchine,
- 160 g di mozzarella,
- 3 uova,
- q.b. olio,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- formaggio grattuggiato.

Scongelare la pasta sfoglia e stenderla in una teglia.
Far scottare i piselli ed i fagiolini in poco olio.
Far saltare in poco olio sia i porri che le zucchine, tagliati a rondelline.
In una terrina rompere le uova e, mescolando, unire le verdure.
Preparare uno strato, sulla pasta sfoglia, con la mozzarella tagliata a dadini e versarvi sopra il composto di verdure.
Infine cospargere sopra tutto il formaggio grattuggiato.
Infornare a 220°C per max 35/40 min.
Servire tiepida o (estiva) fredda a porzioni.