

QUICHE DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina,
- 30 g di burro,
- sale,
- acqua.

Per il ripieno:

- 200 g di cuori di carciofo,
- 200 g di piselli fini,
- 200 g di punte di asparagi,
- 200 g di fagiolini,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 1 cipolla,
- 30 g di burro,
- 4 uova,
- 3 dl di latte,
- 30 g di parmigiano.

Impastare la farina con il burro, il sale e l'acqua necessaria per ottenere la pasta.

Tenerla in frigorifero per mezz'ora.

Lessare le verdure pulite in acqua poco salata.

Rosolare nel burro la cipolla tritata con il prosciutto a dadini.

Sbattere le uova con il latte, il parmigiano grattugiato, sale e pepe: aggiungere le verdure e il prosciutto.

Versare il composto in una tortiera foderata con la pasta e cuocere in forno a 180°C per mezz'ora.