

QUICHE DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia surgelata,
- 500 g di zucchine,
- 1 dl di latte (o panna liquida),
- 1 cipolla,
- 1 porro,
- 2 uova,
- 3-4 cucchiai di grana grattugiato,
- olio d'oliva,
- basilico,
- sale,
- pepe.

In una padella scaldare l'olio d'oliva ed unire la cipolla ed il porro, tagliati finemente.

Rosolare ed unire le zucchine tagliate un po' a dadini ed un po' a rondelle.

Cuocere per 20 minuti.

Mettere la pasta sfoglia in una tortiera da forno, versare le zucchine nella tortiera.

In una terrina sbattere le 2 uova, unendo il formaggio grana ed il latte (o panna liquida), versare il composto nella tortiera.

Cuocere in forno a 200°C per 35/40 minuti max.