

QUICHE DI CIPOLLE E ZUCCHINE

Ingredienti

- pasta brisée
- 20 gr di margarina light
- 400 gr di zucchini
- 2 grosse cipolle
- 100 gr di ricotta
- sale e pepe

Preparazione

Lavare le zucchini e tagliare a cubetti, scottarle a vapore. Affettare le cipolle (da maniacca uso solo quelle di Tropea) e imbiondirle nella margarina (potete usare anche il burro se volete).

Aggiungere sale e pepe alla ricotta e mescolarla bene

Stendere la pasta, versare sopra la crema, poi le zucchini ed infine le cipolle

Cuocere a fuoco medio per 40 minuti a circa 200°.



Di Silvana Foglia