

ANTIPASTI

Quiches con Verdure e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

Ingredienti (per 15 arancini)

Taleggio Cademartori

200 gr

Pasta sfoglia

1 confezione

Pomodorini

100 gr

Zucchina

1

Melanzana

1/2

Cipolla

1/2

Grana grattugiato

40 gr

Uova

3

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b

Descrizione

Tagliate a fettine i pomodorini, la melanzana e la zucchina e fateli soffriggere con mezza cipolla e con un goccio d'olio, fino a quando non si saranno ammorbiditi. Successivamente trasferite il tutto in una ciotola assieme alle uova, al grana grattugiato e ai cubetti di Taleggio Cademartori, aggiungete un pizzico di sale e pepe e amalgamate bene.

Stendete nella tortiera la pasta sfoglia e versate il composto di verdure e Taleggio Cademartori. Infornate a 200°C per 30'.