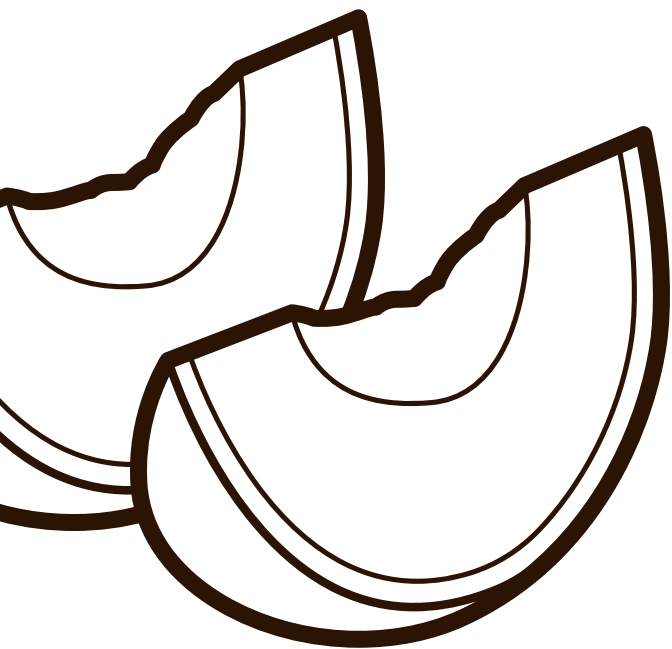




Ingredienti per 2 persone

Per la pasta da quiche

200 g di farina

90 g di burro

1 uovo

Sale

Per il ripieno

1 confezione di spaghetti di zucca

Mangiatutto

2 uova

250 ml di panna fresca

Semi di zucca decorticati

Sale

Pepe

Quiche con spaghetti di zucca

Per preparare la pasta da quiche, inserisci nel boccale di un frullatore la farina, il burro a pezzetti e il sale. Frulla fino a quando la farina avrà assorbito il burro. Aggiungi l'uovo e 20 g di acqua e frulla fino a quando si sarà formata una massa omogenea. Copri con della pellicola e fai riposare in frigo per almeno un'ora.

Nel frattempo amalgama le uova con la panna, sale e pepe. Stendi con il mattarello la pasta e foderi uno stampo da crostata da 20 cm di diametro. Distribuisci uniformemente gli spaghetti di zucca crudi e versa il composto di uova e panna. Cospargi con i semi di zucca e cuoci in forno a 200 gradi per 40/45 minuti.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.