

L'originale antipasto *di Natale*



Tempo:
1,5 ore
+
1 ora
in frigo

Difficoltà:
media



PRIMA DELLE GRANDI PORTATE,
UN ANTIPASTO VELOCE, LEGGERO
E SFIZIOSO, CON GLI **SPAGHETTI**
100% DI ZUCCA



Quiche con spaghetti di zucca

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

Pasta da quiche: 200 g di farina • 90 g di burro • 1 uovo • sale • acqua

Ripieno: 1 confezione di Spaghetti di zucca Mangiatutto • 2 uova
• 250 ml di panna fresca • semi di zucca decorticati • sale e pepe

Per la pasta da quiche, versa in un frullatore farina, burro a pezzetti e sale. Frulla fino a quando la farina avrà assorbito il burro. Aggiungi un uovo, 20 g di acqua e frulla fino ad ottenere un composto omogeneo. Copri con pellicola e fai riposare in frigo per almeno un'ora. **Per il ripieno,** amalgama due uova con panna, sale e pepe.

Stendi la pasta con il matterello e foderi uno stampo da crostata (diametro 24 cm). 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° per 40/45 minuti.

100% zucca italiana:
dal gusto delicato,
è ricca di fibre,
betacarotene, acqua,
potassio e sali minerali.



A

Natale è un piacere sorprendere i nostri commensali con piatti originali e mai provati prima. Se ogni regione ha le sue immancabili portate tradizionali, spesso ci si può sbizzarrire con gli antipasti. Ecco quindi un'idea che coniuga fantasia, golosità e semplicità: la quiche con spaghetti di zucca, realizzata con gli Spaghetti Mangiatutto 100% di zucca di Orsini & Damiani. La zucca è un ortaggio povero di calorie, ricco di nutrienti, che scalda il cuore con il suo colore festoso. Si presta ad essere un ottimo antipasto, gustoso senza essere troppo pesante, proprio come ogni antipasto dovrebbe essere, soprattutto a Natale! Orsini & Damiani ha inventato gli spaghetti 100% vegetali, un ottimo ingrediente e anche un modo scenografico di presentare le verdure, ideale durante le Feste. Qualche altra idea? Spaghetti di zucchine con gamberetti, Spaghetti di carote con pesto di basilico... Scopri tutti i prodotti e le ricette su www.orsiniedamiani.it



Dal 1968, coltiviamo valori.