

## QUICHE DI VERDURE MEDITERRANEE

### Ingredienti

- 3 uova
- Parmigiano Reggiano grattugiato (70g)
- panna da cucina (300ml)
- Pasta Frolla Findus (2 porzioni)
- Contorno Mediterraneo Findus

### Come si prepara

Preparare il Contorno Mediterraneo Findus seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Mentre cuoce, rivestire uno stampo da crostata di 24 cm di diametro con la pasta frolla.

Frullare insieme la panna, le uova, il parmigiano conditi con un pizzico di sale e pepe.

Quando le verdure saranno pronte, distribuirle in modo omogeneo sul fondo della crostata.

Versare sopra le verdure la preparazione a base di panna e uova e infornare il tutto a 180 gradi per circa mezz'ora o finché la superficie della torta sarà bella dorata.

Sfornare e lasciar intiepidire per qualche minuto prima di servire con un contorno di insalatina.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 1

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	280 kcal 1172 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

pane e pizza, surgelati, vegetariana, new

