

Quiche di zucchine e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

Per la pasta brisée

- 200 g di farina 0
- 100 g di burro salato molto freddo
- 2 cucchiaini di acqua gelata
- Una manciata di foglie di menta tritate finissime
- La punta di un cucchiaino di zafferano in polvere

Per il ripieno

- 6 zucchine fiorentine
- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco a dadini + qualche fettina per rifinire
- 100 ml di panna fresca
- 2 uova piccole
- 1 cipolla di Certaldo
- Una manciata di foglioline di menta
- Olio EVO q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Iniziate preparando la pasta brisée: versate a fontana su una spianatoia la farina mescolata allo zafferano e ponete al centro il burro tagliato a dadini, ai bordi le foglie di menta tritata. Sabbiate la farina pizzicando il burro con i polpastrelli fino a ottenere delle briciole grossolane. Aggiungete l'acqua gelata e lavorate velocemente il tutto fino a ottenere una palla da avvolgere nella pellicola e far riposare almeno 1 ora in frigo. Dopo averle lavate e asciugate, grattugiate le zucchine con una grattugia a fori larghi, quindi strizzatele dentro a un panno di cotone.

Tritate la cipolla e fatela appassire dolcemente in tre cucchiaini di olio EVO, quindi aggiungete le zucchine e i suoi fiori e fate insaporire per 5/7 minuti, aggiustando di sale e pepe. Sbattete le uova con la panna, il sale, il pepe e la menta tritata.

Unite il mix di zucchine, fiori e cipolla al composto liquido e mescolate per bene. Foderate lo stampo con la pasta brisée stesa a uno spessore di 3/4 mm, dunque bucatela con una forchetta. Distribuite la metà del ripieno sulla pasta e ricopritelo con i cubetti di Pecorino Toscano DOP.

Coprite con il restante composto di zucchine e guarnite la superficie con fettine sottili di Pecorino Toscano. Cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per circa 40 minuti (o comunque fino a doratura).

(Patrizia Malomo del blog *Andante con gusto*)

