



Quiche di pomodori

Ingredienti

4 o 5 pomodori rossi rotondi oppure 1/2 chilo di ciliegini
150 g di prosciutto a fette
2 tuorli d'uova
200 ml di panna da cucina
pepe
sale

Ingredienti per il fondo:

1 tuorlo
120 g di farina
100 g di burro

Una quiche semplice e gustosa, ma non la classica quiche lorraine.

Preparare la frolla impastando velocemente gli ingredienti del fondo, far riposare la pasta per mezz'ora in frigo avvolta dalla pellicola e stendetela in una teglia da 20 cm per crostata.

Sbattere le uova con la panna, il sale, il pepe e del formaggio grattugiato.

Tagliare a metà i pomodori, privarli dei semi e far colare un po' di acqua di vegetazione adagiandoli su della carta cucina; quindi sistemate sul fondo di frolla il prosciutto, subito dopo i pomodori con la parte vuota verso l'alto, ricoprire con il miscuglio di uova e panna.

Mettere in forno a 180° per 40 minuti.