SUGGERIMENTO: può essere guarnito anche con rucola e pomodori.

Quiche-Tartellette

con melanzane, zucchine e cipollotto

Per 10 tartellette:

10 tartellette, art. 35010
2 1/2 melanzane piccole
2 1/2 zucchine piccole
300 g panna
2 uova
1 tuorlo d´uovo
cipollotti
olio d´oliva
salsa di soia

1. Lavare 1 melanzana, le zucchine ed i cipollotti e tagliarli a strisce. Scaldare l´olio in una padella e rosolare le verdure per 5 minuti.
2. Farcire le tartellette con la verdura, mescolare la panna con le uova e la soia ed unirle alle verdure.
3. Ultimare la cottura in forno preriscaldato a 180 °C, per 10 minuti.