



## QUICHE ALLE VERDURE

### CREMA ALLE VERDURE

---

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 250
VERDURE PRECOTTE A CUBETTI	g 500
SALE	q.b.

#### PREPARAZIONE

Aggiungere SPEEDY SNACK all'acqua e miscelare con frusta fino all'ottenimento di una crema consistente ed omogenea.

Incorporare la crema ottenuta agli altri ingredienti.

### PASTA BRISE' (pasta frolla salata)

---

#### INGREDIENTI

FARINA	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 600-700
ACQUA	g 250-300
SALE	g 20
TUORLI	g 60

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un'impasto omogeneo.

Porre in frigorifero per almeno 30 minuti

#### COMPOSIZIONE FINALE

Foderare degli stampini da "tartelletta" o tortiere della misura desiderata e depositarvi all'interno la crema precedentemente ottenuta formando uno strato di circa un centimetro.

COTTURA: cuocere a 190-200°C fino a completa doratura.