

Mini quiche con pasta brisèe all'olio extravergine di oliva

Le quiche quasi sempre sono buonissime, ma anche molto caloriche. Come si può provare ad evitare tonnellate di burro e panna? Beh come prima cosa possiamo preparare una pasta brisèe con olio extravergine di oliva!

Coop mi ha invitata a provare l'[olio extravergine di oliva toscano IGP Fiorfiore](#) e mi sono lasciata ispirare dal suo sapore fruttato per creare queste mini quiche super facili.



Ricetta quiche con verdure

Per la pasta brisee

1kg di farina
200ml di olio extravergine di oliva toscano IGP Fiorfiore
20g di sale
30g di zucchero
200ml circa di acqua

Per il ripieno

verdure a piacere (io ho utilizzato spinaci e borragine)
200g ricotta fresca bio
2 uova bio
100g Parmigiano Reggiano Fiorfiore Coop

In un robot da cucina unite farina, olio, sale, zucchero e metà dell'acqua. Azionate il robot e iniziate ad impastare. Piano piano aggiungete l'acqua rimanente, se necessario.

Stendete l'impasto su di una spianatoia, tagliatelo a cerchio e mettetelo negli stampi imburrati. Volendo potete fare anche un'unica quiche grande.

Potete congelare l'impasto avanzato e utilizzarlo successivamente.

Cuocete spinaci e borragine in una pentola con poca acqua, giusto per farli ammorbidire. Scolate, condite a piacere, aggiungete 200g di ricotta fresca, due uova e Parmigiano Reggiano.

Riempite le mini quiche e infornate a 180°C per circa mezz'ora.