

**SUGGERIMENTO:** può essere guarnito anche con rucola e pomodori.

## Quiche-Tartellette con melanzane, zucchini e cipollotto

Per 10 tartellette:

.....

**10 Tortine „rotonde“, Ø 69 mm,  
neutre, art. 98393**

**2 1/2 melanzane piccole**

**2 1/2 zucchini piccole**

**300 g panna**

**2 uova**

**1 tuorlo d'uovo**

**cipollotti**

**olio d'oliva**

**salsa di soia**

.....

- 1** Lavare 1 melanzana, le zucchini 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.