

# Caprese - Quiche



## **Ingredienti per l'impasto:**

200g di farina  
160g di burro freddo  
1 uovo  
1 pizzico di sale

## **Ingredienti per il ripieno:**

200g di pomodori a cubetti  
180g di mozzarella di ciliegia  
4 uova  
150g di panna  
150g di yogurt Vipiteno bianco intero  
Una manciata di basilico fresco

## **Preparazione**

Per la pasta, impastare tutti gli ingredienti con le mani, avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per almeno mezz'ora.

Per il ripieno, sbattere le uova, aggiungere la panna e lo yogurt.

Togliere la pasta dal frigorifero, stenderla su una superficie di lavoro infarinata e metterla in uno stampo per quiche. Spalmare il ripieno sulla parte superiore. Cospargete i pomodori in modo uniforme su tutta la torta e mettete le palline di mozzarella altrettanto bene sparse sulla quiche. Tritare grossolanamente il basilico e spargerne circa la metà sulla quiche.

Cuocere a 180°C per circa 35 minuti. Per servire, cospargere il basilico rimanente appena sopra.

