

# Quiche di peperoni, pecorino e olive nere



La quiche con peperoni, pecorino e olive nere è un'altra idea gustosa e saporita per un aperitivo o apericena. Noi ve la proponiamo con base di pasta brisé, ma potete personalizzarla come più vi piace!

## Ingredienti

250 g di pasta brisé  
1 peperone cornino rosso (2 se sono piccoli)  
3 fette di pecorino  
10 olive nere  
1 scalogno  
1 uovo  
200 g di ricotta  
sale qb  
pepe qb

## Preparazione

Per prima cosa dovrete preparare la pasta brisé (leggi la ricetta [qui](#)) e lasciatela riposare in frigorifero.

Nel frattempo tagliate a rondelle lo scalogno e mettetelo in padella con un filo di olio evo. Lasciatelo rosolare a fiamma bassa. Lavate il peperone,

privatelo dei semi e dei filamenti e tagliateli a listarelle. Quando lo scalogno sarà diventato trasparente, aggiungete il peperone in padella e lasciate cuocere a fuoco abbastanza alto per circa 10 minuti.

In una ciotola, versate la ricotta. Aggiungete un uovo intero e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Quando i peperoni saranno cotti, aggiungeteli al composto e mescolate.



Tagliate a dadini le fette di pecorino e aggiungetele al composto. Infine, aggiungete le olive nere tagliate a metà. Aggiustate di sale e pepe.

Togliete dal frigorifero la pasta brisè. Stendetela a disco, foderate con carta da forno una teglia di 26 cm di diametro e mettete il disco di pasta brisè nella teglia facendola aderire bene ai bordi.

Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, in modo che l'impasto non gonfi durante la cottura.

Riempite con il composto e livellate bene.





**Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti. E la vostra quiche è pronta.**



**Una volta tolta dal forno, lasciatela raffreddare e servitela a temperatura ambiente.**

**[Torna alla Home](#)**

**[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)**

**[Vedi tutte le Ricette](#)**