

# QUICHE AL FORMAGGIO E FICHI

## INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta fillo
- 1 vaschetta da 500 g di ricotta
- 2/3 cucchiari formaggio cremoso
- 3 cucchiari formaggio grattugiato
- sale q.b.
- maggiorana fresca
- 1 uovo
- 4/ 5 fichi

## PREPARAZIONE

1. In una ciotola mescolare i formaggi, il sale e la maggiorana tritata
2. Aggiungere l'uovo.
3. Stendere la pasta fillo (tutti i fogli della confezione) su una teglia ricoperta di carta forno
4. Farcire con il ripieno
5. Adagiare i fichi lavati e tagliati a spicchi.
6. Infornare sino a quando il formaggio non è ben cotto. (Nel mio caso sono serviti circa 35/40 minuti)

---

**NOTE:** la quantità di uova è indicativa, aggiungetene uno per volta sino a quando non otterrete la consistenza giusta