QUICHE DE FRANGO COM PIMENTÃO

INGREDIENTES

1 fundo de massa podre

400 g de frango desfiado

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

150 g de champignon

1 colher (sopa) cheia de manteiga

2 ovos

200 g de creme de leite fresco

150 g de queijo gruyere ralado

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Forre o fundo e as laterais de uma forma com a massa podre

Leve ao forno para assar por 10 minutos

Enquanto isso, escalde os pimentões picados por 10 minutos em água fervente

Refogue na manteiga os cogumelos fatiados

Cubra o fundo da torta com o frango e os legumes

Bata os ovos com o creme, o queijo e os temperos

Despeje sobre a torta

Asse por 30 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10898-quiche-de-frango-com-pimentao.html