# QUICHE DE FRANGO COM REQUEIJÃO

# **INGREDIENTES**

MASSA
500 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de sal
2 gemas
1 ovo inteiro
300 g de margarina
RECHEIO
1 kg de frango desfiado
2 tomates
1 cebola picada
salsa de cebolinha picadas à gosto
1/2 xícara de azeite
2 dentes de alho
pimenta-do-reino a gosto
300 g de requeijão
COBERTURA
1 caixa de creme de leite
1 ovo
MODO DE PREPARO
PIODO DE FREITARO
MASSA MASSA
Coloque os ingredientes em uma bacia, misture até não grudar mais na mão. Modelar a massa em uma forma redonda grande ou em forminhas, não deixe nem muito grossa nem muito fina, preaqueça o forno por 10 minutos,

## RECHEIC

Em uma panela, coloque azeite, alho, cebola, sal à gosto e faça um refogado, mexa bem e coloque pimenta do reino, sala de cebolinha e quando estiver pronto, acrescente o requeijão no final.

na temperatura de 180° C

### **COBERTURA**

Misture bem o creme de leite com o ovo.

### **MONTAGEM**

Na forma ou nas forminhas com a massa, coloque o recheio e cobertura por cima. Leve ao forno na temperatura de 180° C, por meia hora ou até que esteja dourado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13312-quiche-de-frango-com-requeijao.html