

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

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, na temperatura de 180° C

RECHEIO

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.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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