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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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