QUICHE DE BACALHAU COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

MASSA

1 e ½ xícara de farinha de trigo

1 ovo

¼ de xícara de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico

2 colheres de sopa de água

1 pitada de sal

RECHEIO

azeite Gallo de Oliva Tipo Único

200 g de bacalhau dessalgado e desfiado

1 xícara de tomate cereja

½ cebola picada

1 alho poró em rodelas finas

150 ml de creme de leite fresco

2 ovos

50 g de queijo minas frescal

sal

noz moscada

MODO DE PREPARO

MASSA

Misture a farinha com ovo, o azeite e sal. Por último incorpore aos poucos a água até conseguir uma massa consistente, que não gruda nas mãos nem quebra demais.

Modele uma bola, envolva com plástico filme. Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

Modele a massa em uma forma de fundo falso para quiche. Faça furinhos no fundo com um garfo.

Leve para assar em forno pré aquecido à 180º C por 10 minutos.

RECHEIO

Refogue a cebola e o alho poró com azeite. Misture com o bacalhau e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite fresco com os ovos, o queijo, sal, noz moscada, e reserve.

MONTAGEM

Coloque sobre a massa assada o bacalhau com alho poró. Cubra com a mistura líquida e leve para assar em forno pré aquecido à 180º C por 10 minutos.

Decore com os tomates cereja. Leve para assar por mais 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13539-quiche-de-bacalhau-com-alho-poro.html