

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 rodela 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 180° 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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