QUICHE DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

500 g farinha de trigo

1/2 pote margarina

1 e 1/2 colher de sop de manteiga

1 copo de alho poró cortado em rodelas fininhas (a parte branca e verde)

1 e 1/2 copo de creme de leite fresco

4 ovos grandes

2 colheres (chá) de tomilho fresco ou 1/2 colher (chá) se for seco

1 pitada de noz-moscada

1 e 1/4 de queijo parmesão fresco ralado (parmigiano-regiano recomendado)

1/4 colher (chá) de sal

1/4 colher (chá) pimenta

MODO DE PREPARO

Misture bem a farinha de trigo e a margarina.

Depois de bem misturado e formado uma massa homogênea, forre a forma no fundo e nas laterais

Preasse a massa

Derreta a manteiga e doure o alho-poró em fogo medio por aproximadamente 15 minutos.

Não deixe dourar.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Misture bem em um bowl médio o creme de leite, os ovos, o tomilho, a noz-moscada, o queijo ralado, o sal e a pimenta.

Retire a massa do forno, cubra com o alho-poró já refogado e temperado e em seguida despeje o creme por cima.

Asse por aproximadamente 50 minutos 180° C, ou até ficar dourado e firme.

A massa vai crescer e diminuir depois q retirado do forno

Dica importante: se caso a massa rachar quando pré-assada misture farinha de trigo e agua e cubra os espacos antes de rechear. Isso evitará que o recheio vaze e o quiche grude na forma.

Sirva quente ou morno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13747-quiche-de-alho-poro.html