QUICHE DE CEBOLA

INGREDIENTES

Massa

1/2 xícara de azeite de oliva Vale Fértil

3 colheres (sopa) de farinha de arroz

2 colheres de farinha de linhaça

2 colheres (sopa) de farinha de quinoa ou grão-de-bico

3 colheres de farinha de amêndoa

3 colheres de fécula de batata

1 colher (chá) de sal

Recheio

6 cebolas médias fatiadas

3 colheres (sopa) de azeite de oliva Vale Fértil

1/2 xícara de azeitonas pretas fatiadas

1/2 xícara de azeitonas verdes fatiadas

2 colheres (sopa) de chia hidratada

1 colher (chá) de sal

1 colher (café) de noz moscada

1 colher (chá) de cúrcuma

Pimenta a gosto

Cobertura

3 ovos batidos

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 raminho de alecrim fresco picadinho

MODO DE PREPARO

Preparo da massa

Misture delicadamente, se muito mole ou muito seca, adicione mais farinha ou 1 colher de água respectivamente, faça uma bola e reserve

Preparo do recheio

Montagem

Coloque o recheio, espalhe regularmente e por cima distribua bem a cobertura

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 30 minutos

Retire, deixe esfriar um pouco e solte o fundo da forma dispondo em um prato reto

Decore com criatividade

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/141-quiche-de-cebola.html