

QUICHE DE QUEIJO, PRESUNTO, BRÓCOLIS E BACON

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo
200 g de margarina
1 pitada de sal
3 ovos batidos
50 g de queijo parmesão
150 g de queijo mussarela
150 g de presunto
1 tira de bacon cortado em cubos
Brócolis a gosto
200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente, misture a farinha com uma pitada de sal, acrescente a margarina e amasse até que a massa esteja bem uniforme e soltando dos dedos.

Cubra com papel filme e deixe descansar por 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Bata os ovos delicadamente, coloque o queijo parmesão ralado, queijo mussarela e presunto cortados em pedaços, e misture.

Corte o bacon em cubinhos, frite e reserve.

Na mesma panela do bacon, refogue o brócolis, depois de cortá-lo em pedacinhos.

Junte na mistura do recheio o bacon, o brócolis, o creme de leite e tempere com sal a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa em uma forma desmontável, coloque o recheio dentro da massa, salpique com queijo parmesão e leve ao fogo baixo por 40 minutos, até que fique dourado.

Espere esfriar um pouco e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16146-quiche-de-queijo-presunto-brocolis-e-bacon.html>