QUICHE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3/4 xícara (chá) de manteiga gelada

sal a gosto

2 colheres (sopa) água gelada

RECHEIO:

Recheio:1 cebola pequena picadinha

1 tomate pequeno picadinho

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

3 xícaras (chá) de abobrinha ralada grossa

1 xícara (chá) de mussarela ralada

4 ovos

4 colheres (chá) de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a farinha de trigo e a manteiga com um garfo, até formar uma farofa.

Adicione o sal e a água, misturando até ficar homogêneo.

Faça uma bola e embrulhe no papel filme, leve à geladeira por 30 minutos.

Abra a massa e forre uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro), fure com garfo e leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

Retire e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e espalhe sobre a massa.

Leve ao forno preaquecido (180° C).

Asse até dourar.

Espere esfriar um pouco e sirva!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17660-quiche-de-abobora.html