

QUICHE DE PALMITO E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de margarina ou manteiga

2 ovos

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 150 g tomatinhos cerejas

300 g de palmito

1 talo de alho poró

1 lata de milho verde

50 g de azeitonas picadas

150 g de queijo tipo mussarela

sal e cheiro-verde a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 3 ovos

2 caixinhas de creme de leite

150 g de queijo tipo parmesão ralado (fica melhor com o queijo ralado na hora)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o sal e a farinha de trigo com a margarina até dissolver bem (fica tipo uma farofinha).

Junte os ovos e sove até ficar uma mistura homogênea.

Coloque a massa em um saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos

RECHEIO:

Recheio: Corte o alho-poró em rodela finas, e os tomates cerejas ao meio, mussarela em cubinhos e os palmitos e rodela.

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e tempere a gosto (sal, cheiro-verde, orégano).

COBERTURA:

Cobertura: Bata os ovos com o creme de leite e tempere a gosto.

Deixe o parmesão reservado para salpicar a quiche na hora de assar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira de fundo removível, abra a massa primeiro ao fundo e depois na lateral, e leve em forno médio preaquecido por 10 minutos (dependendo do forno este tempo pode variar para 15 minutos) até que a massa fique levemente dourada.

Retire do forno e junte o recheio, em seguida com uma colher vá colocando a cobertura aos poucos e distribuindo para não ter o risco de vazar nas laterais.

É importante distribuir bem a cobertura para que toda a quiche fique por igual.

Cubra com o parmesão e leve novamente em forno médio por aproximadamente 20 minutos ou até o queijo ficar gratinado.

Sirva quente e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20955-quiche-de-palmito-e-alho-poro.html>