QUICHE DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

2 batatas doces médias

1 xícara de aveia

3 ovos

250 g de ricota

1/2 molho de espinafre

1 cebola média

manteiga

água

sal

1 colher (chá) de amido

pimenta preta

chia

ervas finas

MODO DE PREPARO

Faça um purê com a batata doce.

Bata a aveia (sem açúcar) no liquidificador.

Unte a forma (usei uma circular de 30 cm) com um pouco de manteiga e com a farinha de aveia.

Coloque o purê de batata doce numa bacia e adicione a farinha de aveia.

Mexa com a mão até formar uma massa homogênea.

Molde na forma com cuidado de formar uma borda de uns 3 centímetros.

Evite deixar furos pois o recheio vazará.

Doure a cebola em um pouco de manteiga, adicione o espinafre em tirinhas na frigideira.

Pique a ricota e coloque na forma juntamente com a cebolinha e espinafre picados.

Bata os 3 ovos com a colher de amido e jogue por cima.

Para decorar jogue ervas finas, chia e pimenta preta por cima.

Asse até os ovos ficarem durinhos (ao toque) na superfície.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21151-quiche-de-batata-doce.html