

QUICHE DE CAMARÃO À MODA DA LILIAN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pitada de sal
2 xícaras de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de água gelada
4 colheres bem cheias de margarina em temperatura ambiente

RECHEIO:

Recheio: 500 g de camarão limpo
1 limão
1 xícara de palmito
1/2 cebola picada
1 dente grande de alho, ou 2 pequenos
2 a 3 colheres de requeijão cremoso
1 lata de milho e ervilhas em conserva
azeitonas a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de creme de leite (200 ml)
salsinha ou cheiro-verde a gosto
3 ovos grandes ou 4 pequenos
1 sachê de sazón de sua escolha (opcional)
200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha de trigo, o sal e a margarina até formar uma farofa.
Em seguida, acrescente a água aos poucos e misture bem até formar uma massa lisa que desgrude da mão.
Leve à geladeira por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Abra a massa com um rolo.

Forre o fundo e as laterais de uma forma, leve ao forno preaquecido a 180° C, por 15 minutos, reserve.

Em uma panela, coloque para refogar a cebola e o alho, não deixe dourar.

Logo, adicione o palmito e mexa por alguns minutos.

Adicione o camarão sem a água do limão.

Quando começar a ficar rosado, adicione a salsinha ou cheiro-verde.

Deixe evaporar um pouco a água e adicione os demais ingredientes, menos o requeijão.

Quando a mistura estiver secando na panela, desligue o fogo e adicione o requeijão, mexendo bem.

Deixe esfriar um pouco e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o creme de leite, os ovos e a mussarela no liquidificador, bata por alguns minutos.

Caso queira, adicione um pouquinho de salsinha ou cheiro-verde pra bater junto.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio na forma espalhando bem, e em seguida adicione a cobertura por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 45 minutos ou até dourar e o recheio firmar.

Retire do forno e deixe esfriar.

É muito bom acompanhado de uma salada, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23293-quiche-de-camarao-a-moda-da-lilian.html>