

QUICHE DE ABOBRINHA VERDE

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres de queijo parmesão
1 cebola média ralada
2 abobrinhas raladas (4 xícaras)
2 ovos
1/2 caixa de creme de leite
3 colheres de requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque uma colher (sopa) de manteiga em uma panela e frite um pouco.

Acrescente a abobrinha ralada e refogue um pouco, só pra esquentar (não é pra ferver, só esquentar de leve, para não criar água).

Depois, deixe esfriar um pouco e acrescente os ovos, o creme de leite, o requeijão e misture tudo na panela. Disponha na forma forrada e coloque um pouco de requeijão por cima, em torno da massa.

Por último, polvilhe queijo ralado e leve ao forno, por uns 25 minutos ou até que esteja dourada.

Deixa esfriar, se a forma for de fundo removível, solte, se não, pode deixar no tabuleiro ou pirex mesmo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23536-quiche-de-abobrinha-verde.html>