

QUICHE DE ALHO-PORÓ COM QUEIJO GRUYÈRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de margarina

pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 3 talos de alho-poró fatiados finos

1/2 cebola fatiada

1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco

1 noz-moscada ralada

150 g de queijo gruyère ralado

pitada de sal

3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Leve a um recipiente o trigo, os 2 ovos e a pitada de sal.

Misture com a ponta dos dedos até a massa ficar homogênea e deixe descansar por uns 20 minutos.

Refogue o alho-poró e a cebola em 3 colheres de azeite e reserve.

Em um refratário, bata os ovos ligeiramente, acrescente o creme de leite, a noz-moscada, o queijo gruyère, o refogado de alho-poró e cebola e misture tudo muito bem.

Em uma forma de fundo removível, abra a massa e coloque todo o recheio.

Leve para gratinar em forno preaquecido a 180º C por 30 minutos ou até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24474-quiche-de-alho-poro-com-queijo-gruyere.html>