

QUICHE NO PÃO

INGREDIENTES

8 fatias de pão de forma

1 caixinha de creme de leite

½ xícara (chá) de presunto picado

1 xícara (chá) de mussarela ralada

1 ovo

cheiro-verde picado, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Com um rolo, amasse uma a uma as fatias de pão de forma sem casca.

Disponha as fatias em forminhas individuais e aperte bem com os dedos.

Retire os pães das forminhas e modele em formato de cestinhas.

Leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por 5 minutos.

Retire do forno e reserve.

Em uma frigideira, despeje o creme de leite e leve ao fogo médio até aquecer.

Retire do fogo e adicione o presunto, a mussarela ralada e misture até que o queijo esteja derretido.

Acrescente o ovo, o cheiro-verde, o sal e pimenta-do-reino e misture.

Despeje esta mistura sobre as fatias de pão e leve novamente ao forno por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26062-quiche-no-pao.html>