QUICHE DE QUEIJO E ESPINAFRE

INGREDIENTES

280 g de trigo

150 g de manteiga com sal

20 g de margarina

1 colher (chá) rasa de sal

4 a 6 colheres (sopa) de água gelada

2 cebolas grandes

1 alho

400 g de espinafre

1/2 lata (150 g) de creme de leite de lata

40ml leite

100g ricota (de preferência aquela mais úmida)

3 ovos inteiros

50 g requeijão cremoso

100 g de mussarela em pedaços

50 g gruyére em pedaços

90 g gorgonzola em pequenos cubos

30 g parmesão ralado

1/4 de colher (café) de noz moscada

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um processador de alimentos (opcional, pode ser feito com a mão), coloque o trigo, o sal, a manteiga e a margarina (estas últimas cortadas em pequenos cubos, temperatura ambiente)

Envolva a massa em plástico filme e coloque na geladeira por 30 minutos

Fure todo o fundo da massa com um garfo e pré

Refogue em azeite de oliva a cebola (picada em pequenos pedaços), depois junte o alho espremido e doure bem

Esprema o refogado em uma peneira para tirar toda a água

Em um bowl/tigela junte o creme de leite, o requeijão, a ricota (em pedaços) e os ovos, e bata até ficar homogêneo

Despeje o creme sobre a massa e coloque os cubos de gorgonzola e o parmesão no topo, para formar crosta

Espere resfriar e coloque na geladeira, sirva em temperatura ambiente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2619-quiche-de-queijo-e-espinafre.html