

QUICHE FÁCIL DE CEBOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 gema

margarina em temperatura ambiente

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 copo de requeijão light

1 lata de creme de leite

3 cebolas cortadas em fatias finas

sal a gosto

1 colher (sopa) de azeite

salsa a gosto

4 ovos

4 colheres (sopa) de queijo ralado

orégano e chimichurri a gosto

1 pitada de noz-moscada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o trigo, o sal, e a gema e acrescente a margarina até a massa desgrudar das mãos.

Forre o fundo e as laterais de uma forma com a massa pronta e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Leve o azeite e a cebola ao fogo médio adicionando a salsa e o sal.

Espere a cebola reduzir de tamanho, retire do fogo e reserve.

Em uma vasilha, bata as claras com a ajuda de um garfo, não sendo necessário chegar em ponto de neve.

Acrescente gemas e bata mais um pouco.

Adicione o sal, o orégano, o chimichurri, a noz-moscada e mexa bem.

Acrescente o queijo ralado, o creme de leite, a cebola e o requeijão e misture bem.

Distribua o recheio na massa e leve deixe assar por 40 minutos ou até estar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26344-quiche-facil-de-cebola.html>