

QUICHE DE FRANGO COM AZEITONAS

INGREDIENTES

800 g de frango desfiado
2 tomates
1 cebola
2 dentes de alho
sal e pimenta a gosto
2 xícaras de farinha de trigo
200 g de manteiga
3 ovos
azeitonas picadas
2 potes de requeijão
1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Junte 2 gemas, a farinha e a manteiga com uma pitada de sal.

Mexa até formar uma farofa.

No liquidificador, coloque o requeijão, o creme de leite, as claras que sobraram e mais um ovo e bata.

Refogue o frango com o resto dos ingredientes.

Espalhe a massa na forma, sem untar, coloque o frango e despeje a mistura líquida em cima.

Com o forno preaquecido, deixe por 40 minutos em fogo médio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26757-quiche-de-frango-com-azeitonas.html>