

QUICHE FALSO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito pequeno de frango

1 cebola pequena

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de margarina

1 sazón de frango

sal e pimenta a gosto

1 batata pequena

1/2 cenoura pequena

6 fatias de pão de forma

2 ovos

150 g de mussarela em fatias

forminhas de cupcake (pode ser de pão de mel ou pão de queijo)

rolo de macarrão

MODO DE PREPARO

Desfie o peito de frango cru com o garfo e reserve.

Pique a cebola e os dentes de alho e reserve.

Rale a cenoura e a batata e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite, refogue o alho, a cebola e o frango desfiado, com o sazón.

Preaqueça o forno a 180º C.

Unte com margarina as forminhas de cupcake.

Amasse as fatias de pão com o rolo de macarrão.

Acomode as fatias já amassadas nas forminhas, ajustando os cantinhos.

Em um refratário, quebre os ovos, coloque a cenoura, a batata, o frango refogado, sal e pimenta.

Pique metade das fatias de queijo, adicione à mistura de ovos e mexa bem.

Coloque a mistura nas forminhas.

Leve ao forno até dourar e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26788-quiche-falso-de-frango.html>