

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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