QUICHE FRANBACON DE ESPINAFRE COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo sem fermento

200 g de manteiga Président gelada sem sal

2 ovos

2 g de sal

2 g de açúcar

300 g de peito de frango desfiado

200 g de bacon cortado em cubos

1 alho poró picado

1 cebola média picada

1/2 lata de milho verde

50 ml de azeite de oliva ou óleo de soja

200 ml de creme de leite fresco

2 ovos

150 g de queijão parmesão Président

100 g de queijo minas Président

50 g de salsa e cebolinha picado (cheiro-verde)

1 dente de alho picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/2 maço de espinafre

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o sal, 2 ovos e misture bem

Deixe a massa descansar por 30 minutos fora da geladeira

Adicione o espinafre, refogue e depois acrescente o alho poró, refogando bem

Espere o recheio esfriar, enquanto isso abra a massa em uma forma crespa de 24 cm de diâmetro

Rale o queijo parmesão Président e o queijo Président, misture os dois fazendo assim um blend de queijos, divida em duas partes, uma parte misture com o recheio frio e a outra reserve

Espalhe sobre a massa, depois preencha a forma com o líquido preparado de creme de leite e ovos, por fim, coloque o restante do blend de queijos por cima pra decorar e ficar um gratinado legal

Receita enviada por Pedro Henrique Mello

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2707-quiche-franbacon-de-espinafre-com-alho-poro.html