

QUICHE DE PROVOLONE E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (deixar no congelador por 10 minutos)

1 e 1/2 tabletes de margarina culinária (ou 150 g de manteiga ou banha, deixar no congelador por 10 minutos)

água gelada para dar liga (aproximadamente 50 ml)

RECHEIO:

Recheio: 6 ovos

2 latas de creme de leite (retirar o soro)

1 colher de café de noz-moscada em pó

1 colher de chá de sal

250 g de queijo provolone (ralado grosso)

200 g de peito de peru (cortado em cubos pequenos)

MODO DE PREPARO

Corte os tabletes de margarina em pequenas lascas com uma faca, misturando-os com a farinha de trigo.

Acrescente um pouco de água gelada e misture e amasse com um garfo.

Após a mistura, com a massa em pequenos grumos, amasse com as mãos, acrescentando água aos poucos até obter uma massa homogênea, levemente pegajosa.

Não é recomendável ficar muito tempo trabalhando na massa, a qual não precisa ficar perfeitamente homogênea.

Abra a massa com as mãos sobre filme plástico sobre uma superfície lisa até obter um círculo de aproximadamente 40 cm.

Suspenda cuidadosamente o filme com a massa, colocando-a (em posição invertida, massa para baixo e filme para cima) em uma forma redonda (25 cm de diâmetro, de preferência com fundo removível, própria para tortas), ajeitando cuidadosamente a massa no fundo e nas laterais com as mãos.

Retire cuidadosamente o filme.

Alise as dobras que se formaram nas laterais e corte o excesso (acima das bordas da forma) com uma faca afiada.

Reserve a forma na geladeira.

Preaqueça o forno a 220-250°C.

Misture os ovos, o creme de leite, o sal e a noz moscada em uma bacia com um batedor manual, até obter uma mistura homogênea.

Acrescente o queijo e o peito de peru e misture bem com uma colher ou garfo.

Retire a forma da geladeira. Despeje o recheio sobre a massa. Coloque a forma no forno preaquecido e deixe por

15 minutos.

Diminua a temperatura para 180 – 220°C.

Deixe assar por mais cerca de 40-50 minutos, até que a superfície da quiche esteja quase completamente coberta de manchas de cor caramelo.

Retire do forno e deixe esfriar por cerca de 15 minutos, desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29381-quiche-de-provolone-e-peito-de-peru.html>