

QUICHE DE LEGUMES SEM FARINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres de sopa de farelo de aveia
4 colheres de sopa de queijo ralado
3 ovos
1/2 caixinha de creme de leite light
sal e pimenta a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola pequena picada
4 dentes de alho picados
1 xícara vagem cortada em rodela finas
1 xícara de cenoura cortada em cubos pequenos
1 lata de ervilha sem o caldo
1/2 xícara de azeitonas verdes picadas
1/2 xícara de linguiça paio picada em cubos pequenos
Sal, pimenta e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa em uma vasilha até e mexa até ficar homogênea e reserve.

Em uma panela, doure a cebola e o alho em um fio de óleo.

Acrescente os legumes e refogue por alguns minutos.

Coloque os legumes na vasilha com a massa e misture bem, a quantidade de massa parece pouca, mas é assim mesmo.

Em uma forma untada e enfarinhada coloque a massa com os legumes.

Polvilhe mais queijo ralado se preferir e leve ao forno a 180°C por 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30021-quiche-de-legumes-sem-farinha.html>