

QUICHE SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de arroz
3 colheres de sopa de margarina light
sal a gosto
1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 250 g de ricota
1 caixinha creme de leite
queijo ralado a gosto
sal a gosto
3 ovos
1 xícara de leite desnatado
alho poró a gosto
tomate a gosto
azeitonas pretas ou verdes a gosto sem caroço
manjerição fresco a gosto
orégano ou ervas da preferência

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a ricota, o creme de leite, os ovos, o leite, o queijo ralado e o sal.

Para a massa basta misturar a farinha, a margarina e o ovo, com as mãos até formar uma massa homogênea.

Picar o alho poró, as azeitonas e o tomate em rodela.

Montar uma forma redonda untada de fundo removível ou não.

Dispor a massa sobre o fundo e laterais, aos poucos, emendando um pedaço de massa no outro.

Despejar a mistura do liquidificador e os legumes picados.

Levar ao forno por, aproximadamente, 30 minutos ou até que as bordas da massa estejam levemente douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30769-quiche-sem-gluten.html>