

# 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  
manjeriço 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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