

QUICHE DE TRÊS QUEIJOS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de creme de leite

1 lata de leite

3 ovos

1 xícara e 1/2 (chá) de queijo prato ralado

1 xícara e 1/2 (chá) de mussarela

sal e noz-moscada ralada a gosto

2 tomates médios picados

1/2 colher (sopa) de orégano seco

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

orégano pra polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture a farinha com o amido, a maionese, o sal e o ovo.

Se for preciso junte um pouco de água, em colheradas.

Embrulhe em filme plástico e gele por meia hora.

Abra em 2 folhas de plástico e forre uma forma de fundo falso com 25 cm.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o creme de leite com o leite, os ovos, o queijo prato, a mussarela, o sal e a noz moscada.

Passa para uma tigela e misture o tomate e o orégano.

Recheie a massa.

Polvilhe com o parmesão e um pouco de orégano e leve ao forno preaquecido em temperatura média até dourar.

Desenforme ao esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30816-quiche-de-tres-queijos.html>