

QUICHE DE ESPINAFRE E MOZZARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
100 g de manteiga gelada picada
4 colheres (sopa) de creme de leite
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1/2 cebola picada
3 dentes de alho picadinhos
2 colheres (sopa) de azeite
1 maço de espinafre (cozido, espremido e picado)
2 ovos
1/2 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de creme de leite
100 g de queijo mozzarella picado
Orégano, sal e pimenta a gosto
4 colheres (sopa) de queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até a cebola murchar.

Junte o espinafre e frite até secar toda água que soltar, reserve.

Em outro recipiente, bata os ovos e junte o leite, o creme de leite, o orégano, o sal, a pimenta e o queijo mozzarella. Misture bem e reserve.

Coloque o recheio sobre a massa pré-assada e espalhe a mistura de ovos por cima.

Polvilhe com queijo parmesão.

Asse em forno médio (200°C) por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31041-quiche-de-espinafre-e-mozzarella.html>