

MINI QUICHE DE ESCAROLA E COALHADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 190 g de manteiga sem sal

5 g de sal

50 ml de água

250 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 900 g de escarola picada

1 cebola média

3 dentes de alho

Sal a gosto

5 colheres de azeite

1 litro de leite integral

2 limões

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Juntar todos os ingredientes amassando levemente com as pontas dos dedos (não sovar a massa).

Cobrir com um plástico e levar à geladeira por 10 minutos, enquanto isso faça o recheio.

Forrar com a massa o fundo e a lateral de forminhas (de preferência de fundo falso).

Colocar o recheio e assar em forno médio até que fique levemente escurecida.

RECHEIO:

Recheio: Picar a cebola e levar ao fogo com um pouco de azeite.

Em seguida acrescentar o alho amassado e deixar dourar, juntar a escarola, um pouco de sal e refogar.

COALHADA:

Coalhada: Levar o leite ao fogo, assim que ferver adicionar o caldo dos limões.

Colocar em uma peneira para escorrer, depois de escorrido temperar com sal, azeite e orégano, juntar a escarola e distribuir sobre a massa.

Após picar a escarola deixar na água para retirar o amargo, se mesmo assim continuar amarga, acrescentar ao refogado 1/2 colher (chá) de açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31495-mini-quiche-de-escarola-e-coalhada.html>