QUICHE DE KANI E LEGUMES

INGREDIENTES

Massa:

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 gema

4 colheres (sopa) de margarina

1 colher (café) de sal

1 caixinha de creme de leite

Recheio:

1 cebola média ralada

3 colheres (sopa) de óleo

1 cenoura ralada

200 g de brócolis

125 g de kani kana desfiado

Cobertura:

2 ovos

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Numa vasilha, misture bem os 4 primeiros ingredientes com 2 colheres (sopa) de creme de leite até obter uma massa homogênea

Leve ao forno médio por cerca de 15 minutos

Recheio

Refogue a cebola, a cenoura e o brócolis no óleo

Recheie a massa reservada

Em um liquidificador bata os ovos com o restante do creme de leite

Asse em forno médio por cerca de 25 minutos ou até dourar

OBS

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3398-quiche-de-kani-e-legumes.html