

RECEITA NORUEGUESA DE QUICHE

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo
150 g de margarina
2 colheres de sopa de água
4 ovos
300 ml de leite ou creme de leite
1 colher de chá de sal
600 g de peito de frango desfiado temperado ao seu gosto
1 cebola pequena picadinha
1 xícara de chá de coentro picado
100 g de presunto picadinho
250 g de mussarela ralada
3 rodelas de alho poró
2 colheres de sopa de palmito picado
2 colheres de sopa de azeitonas da sua preferência
orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente esmigalhe com as mãos a farinha de trigo com a margarina e a água, de forma que fique homogêneo sem que forme uma bola só.

Leve à geladeira por algumas horas ou de um dia para o outro.

Em uma forma de vidro tipo pirex (com as ondinhas em toda a borda) redonda, despeje a massa do quiche e vá apertando a massa com as pontas dos dedos até cobrir toda a forma, inclusive os lados.

Leve ao forno já aquecido por 10 minutos a 180°C.

Retire do forno e faça furinhos com um garfo em toda a massa sem quebrá-la.

Em um outro recipiente misture o frango desfiado, cebola, coentro, presunto, alho poró, palmito e azeitonas.

Despeje a mistura sobre a massa do quiche.

Cubra com a metade da mussarela ralada e reserve.

Bata no liquidificador os ovos, leite, orégano, sal e pimenta-do-reino.

Despeje com cuidado sobre a torta de forma que fique toda coberta.

Salpique o restante da mussarela ralada.

Leve ao forno quente por 30 minutos a 200°C.

O prato acompanha salada verde ou pode ser servido sozinho.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35170-receita-norueguesa-de-quiche.html>