

QUICHE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de requeijão (250 g)
2 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de trigo peneiradas
1 colher de chá de pó royal

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída
tempero a gosto
azeitonas
queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha funda coloque o requeijão, a manteiga e o trigo.
Amasse e por fim acrescente o pó royal.
Modele a massa em uma forma de fundo falso, cobrindo o fundo e as bordas.
Fure a massa com um garfo.
Leve ao forno a 200°C por 30 minutos.
Prepare a carne moída refogando-a com os temperos de sua preferência.
Retire a massa do forno e recheie com carne.
Acrescente queijo ralado e orégano, decore com azeitonas.
Volte ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35238-quiche-de-carne-moida.html>