

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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