

QUICHE DE LEGUMES

INGREDIENTES

BASE:

Base: 500 g de carne moída

1/2 cebola ralada

3 colheres (sopa) de trigo

1 clara

sal a gosto

1 colher (sopa) de hortelã

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa creme de leite

1 ovo

1 gema

2 colheres (sopa) queijo parmesão ralado

1/2 xícara de mussarela ralada

sal a gosto

vagem, cenoura e batata (cortados em cubos e pré-cozido)

mussarela fatiada para cobrir

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da base até ficar bem homogêneo.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.

Coloque para assar por aproximadamente 15 minutos (250°C).

Retire do forno e coloque os legumes, reserve.

Em uma vasilha misture o creme de leite, o ovo, a gema, o parmesão, a mussarela ralada e sal a gosto até formar um creme.

Coloque o creme em cima dos legumes e cubra com a mussarela fatiada.

Leve ao forno novamente por aproximadamente 20 minutos ou até começar a dourar a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36550-quiche-de-legumes.html>