

QUICHE DE FRANGO DESFIADO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha

3 colheres de sopa bem cheias de manteiga gelada, cortada em cubinhos

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado

2 ovos grandes

1/2 xícara de creme de leite fresco

sal a gosto

2 copos de requeijão cremoso tradicional

100 g de queijo parmesão ralado

1 lata de milho verde

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela, junte a farinha, a manteiga e o sal, misturando com a ponta dos dedos até obter uma mistura que a massa solte das mãos. Numa forma, coloque a massa e vá abrindo-a até cobrir toda a forma e leve ao forno de 20 a 30 minutos. Em outra vasilha, bata os ovos. Junte o creme de leite, o sal, o queijo ralado, o milho, o cheiro verde a gosto, o requeijão e o peito de frango desfiado. Distribua o recheio por cima da massa preaquecida, acrescente o segundo copo de requeijão por cima do recheio e leve pra assar em forno preaquecido até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38605-quiche-de-frango-desfiado-com-requeijao-cremoso.html>