

QUICHE DE MACARRÃO COM CEBOLAS AO BALSÂMICO DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

500 ml de leite integral frio

3 colheres de sopa de queijo tipo parmesão curado

Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

CEBOLAS CARMELIZAS AO BALSÂMICO:

Cebolas caramelizadas ao balsâmico: 2 colheres de sopa de manteiga

1 kg de cebolas descascadas e cortadas em cubos

2 colheres de sopa de açúcar

50 ml de shoyu

Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 6 ovos

500 ml de creme de leite fresco ou UHT

1 receita de molho bechamel

cebolinha verde fresca a gosto

sal, noz moscada e pimenta-do-reino branca a gosto

PARA MONTAGEM:

Para montagem: Refratário grande untado com manteiga e polvilhado com farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Em uma panela derreta a manteiga e doure a farinha. Junte o leite frio e mexa constantemente até abrir fervura e cozinhe até engrossar. Tempere a gosto e utilize frio.

CEBOLAS CARMELIZAS AO BALSÂMICO:

Cebolas caramelizadas ao balsâmico: Em uma frigideira grande derreta a manteiga, junte as cebolas e mexa até

ficarem brilhantes e levemente douradas. Reserve.

Em uma panela caramelize o açúcar, junte as cebolas reservadas, o shoyu e misture delicadamente até derreter totalmente o caramelo e envolver as cebolas. Tempere com sal e pimenta a gosto. Divida em três porções e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma tigela bata os ovos com auxílio de um garfo ou fouet, acrescente os ingredientes restantes, verifique os temperos e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma porção da massa no refratário, distribua uma parte do gorgonzola, uma parte do requeijão em pelotinhas, uma porção das nozes e uma pequena porção da cobertura. Repita as camadas e finalize com a cobertura e parmesão ralado a gosto. Leve ao forno aquecido a 180°C por aproximadamente quinze minutos ou até dourar. Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38798-quiche-de-macarrao-com-cebolas-ao-balsamico-da-abima.html>