

QUICHE DE CARNE COM LEGUMES

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 gema

1 ovo

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de parmesão ralado (20 g)

100 g de mussarela ralada (1 xícara de chá)

sal e manjeriço a gosto

RECHEIO:

Recheio:250 g de legumes de sua preferência, cortado em cubinhos, refogados (1 e 1/2 xícara de chá)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Numa tigela misture 500 g de carne moída magra, cebola ralada, tomate , alho, cebolinha, salsa, 3 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 clara e 1 colher (chá) de sal. Forre o fundo e a lateral de uma forma de fundo falso untada com azeite com esta mistura de carne e leve para assar em forno a 250° C por 10 minutos.

CREME:

Creme:Numa tigela misture 1 gema, 1 ovo, 1 caixinha de creme de leite, 2 colheres (sopa) de parmesão ralado (20 g), 100 g de mussarela ralada, sal e manjeriço a gosto.

MONTAGEM:

Montagem:Retire a massa de carne do forno, distribua 250 g de legumes de sua preferência (já cozidos), cortado em cubinhos, e cubra com o creme e leve ao forno a 250° C por 10 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39735-quiche-de-carne-com-legumes.html>