

QUICHE DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de farinha de trigo
1 caixinha de creme de leite
3 colheres de iogurte natural
50 gramas de margarina ou manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de milho
1/2 cebola bem picadinha
5 colheres de azeite
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
noz moscada a gosto
salsinha e cebolinha picadinha
3 colheres de maizena
1 xícara de leite
1 caixinha de creme de leite
1 pacote de queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar os ingredientes com uma colher.
Espalhar em uma forma com fundo removível com auxílio de um garfo, de maneira que não fique grossa.
Pré assar por 15 minutos antes de adicionar o recheio, forno a 180°C.

RECHEIO:

Recheio: Refogar a cebola no óleo, adicionar o milho, o sal, a pimenta-do-reino, a noz moscada e a salsinha.
Dissolva a maizena no leite, e adicione ao refogado.
Mexe até engrossar.
Após engrossar, adicionar o creme de leite.

Colocar sobre a massa pré assada e polvilhar com queijo parmesão ralado grosso, e levar ao forno 180°C por mais 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40952-quiche-de-milho.html>