QUICHE DE BACALHAU DA NATY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:700 g de bacalhau picado

1 lata de tomate pelado ou 4 tomates picados

2 cebolas

2 batatas amassadas

600 ml de leite

Azeitonas a gosto

4 colheres de trigo

4 ovos

200 ml de creme de leite

Sal a gosto

Azeite

Pimenta calabresa seca ou do reino a gosto

Orégano a gosto

MASSA:

Massa:6 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de creme de cebola

3 xícaras de trigo

2 colheres de sopa de água se necessário para dar ponto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Juntar todos os ingredientes, colocar a água apenas se necessário.

A massa fica mesmo meio esfarelenta.

Não dá pra abrir com rolo, é necessário ir colocando com a mão e moldando e apertando na forma. Melhor forma desmontável.

Após colocar a massa por toda extensão da forma colocar o recheio por cima e levar ao forno médio por 45 minutos.

Espetar o garfo, ver se sai limpo do recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42231-quiche-de-bacalhau-da-naty.html