QUICHE DE CEBOLA E BACON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de trigo

1 gema

100 g de margarina

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:150 g de queijo ralado mussarela

150 g de ricota

3 ovos e a clara que sobrou da massa

1 caixa de 200g de creme de leite

150 g de bacon em cubinhos

3 cebolas médias cortadas em rodelas

MODO DE PREPARO

Fritei o bacon e reserve, na gordura deixada pela fritura coloquei para refogar as cebolas cortadas em anéis, deixei até amolecer.

Junte os ingredientes da massa e trabalhe até ficar homogênio.

Coloque a massa em um marinex, não precisa untar, faz com os próprios dedos.

Coloque 150 g de queijo ralado sob a massa do marinex.

Bata em um liquidificador a ricota, ovos, creme de leite e uma pitada de sal e despeje sob o queijo.

Acrescente bacon e cebolas e asse por 15 minutos em forno a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43435-quiche-de-cebola-e-bacon.html