

# QUICHE DE CARNE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

2/3 de xícara de margarina ou manteiga

água gelada

sal a gosto

queijo ralado para polvilhar

### RECHEIO:

Recheio: 250 g de carne moída refogada e temperada a gosto

1 xícara de espinafre refogado

1 caixa de creme de leite

2 ovos

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o ovo, uma pitada de sal e a margarina.

Acrescente aos poucos água suficiente para dar o ponto na massa até ficar bem lisa.

Embrulhe a massa em um filme plástico e deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

Misture a carne e o espinafre e reserve.

Em uma tigela, misture o creme de leite e os ovos, corrija o sal e reserve.

Abra a massa em uma forma de fundo removível, cobrindo o fundo e as laterais.

Coloque o refogado de carne e espinafre e por cima cubra com o preparado do creme de leite.

Polvilhe o queijo ralado e leve para assar em forno preaquecido por 40 minutos ou até ficar bem dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43608-quiche-de-carne.html>